

Zum Einstimmen empfehlen wir ein Glas

PINOT brut Nauture Bio-Weingut Sankt Annagarten	0,1l	5,90
--------------------------------------------------------	------	------

Die besonderen Weine des Monats

AUXERROIS trocken Weingut Hirth Obersulm	0,2l	5,40
Riesling „SL“ trocken Weingut B.Ellwanger Remstalmein Wein zum Zanderfilet	0,2l	6,90
Scheurebe „Meissen“ trocken Schloss Proschwitz	0,2l	5,70

Wir empfehlen unser Genießer-Menü

in 3 Gängen 39,- EUR · in 4 Gängen 49,- EUR · in 5 Gängen 59,- EUR

Vorspeisen und Zwischengerichte

Hohenloher Bauernsülze vom Spanferkel mit Röstkartoffelscheiben	9,50
Coppa vom Schwäbisch-Hällischen mit Spargelsalat	11,00
Gebratener Ziegen-Frischkäse auf mariniertem Grünspargel	12,00

Fleischlos

Bund Schulze-Spargel mit Hollandaise oder Butter, Kräuterflädle oder Kartoffeln	19,70
Pfifferlinge in Basilikumrahm mit Brezelknödeln und Blattsalaten	18,60

Suppen

Spargelsuppe mit Räucher-Salm-Ravioli	6,90
Gazpacho, kalte Andalusische Gemüsesuppe mit Krebschwänzen	6,90

Aus Neptuns Reich

Mit provenzalischen Kräutern gebratenes Doraden-Filet auf Tomaten-Zucchini Gemüse und Kartoffelgratin	21,70
Gebratenes Filet von Bodensee- Zander auf Grünkernrisotto mit Grünspargel vom Grill	23,70

Hauptgerichte

Paniertes Kotelette vom Schwäbisch-Hällischen Morenköpfe mit Kartoffel-Gurkensalat	18,80
Beilsteiner Angus-Leber auf Erbsen-Püree glacierte Kirschtomaten	19,20
Sommerliche Blattsalate mit gebratenen Pilzen und Antipasti	15,80
Zweierlei vom Schozachtaler Lamm, Karrée und Keule mit Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin	23,00
Kaltes Roastbeef vom Weide-Angus mit Frankfurter Soße und Bratkartoffeln	17,90

... nicht nur für Schwaben

Sauere Kutteln in Trollingersößle mit Bratkartoffeln	11,80	
Käsespätzle mit Kartoffel- und Blattsalate (auch ohne Schinken)	9,80	
Hausgemachte Maultaschen mit Speck und Zwiebeln geschmälzt oder geröstet mit Ei, Kartoffel- und Blattsalate		
	klein	groß
Siedfleisch aus dem Unterland mit Meerrettichsoße, Bratkartoffeln und Salat	11,90	15,40
Paniertes Schnitzel mit Schupfnudeln und Salat	9,90	13,80
Sauerbraten vom heimischen Rind mit Spätzle vom Brett und Blattsalaten	13,90	17,70
Medaillons vom Schweinelendchen mit Rahm-Champignons, hausgemachte Spätzle und Salat	15,90	18,80
Zwiebelrostbraten mit Spätzle vom Brett und Blattsalate	-	25,40

Sind Sie Allergiker?

Bitte fragen Sie unser Service-Mitarbeiter noch der Speisekarte für Allergiker.

Änderungen vorbehalten

Alle Preise in EURO inkl. MwSt. und Bedienung

