

Vorspeisen und Suppen

<i>Eine Maultasche geschmälzt als Versucherle mit Kartoffel- und Blattsalat</i>	9,00
<i>Tomaten-Mozzarella-Salat mit Balsamicoessig und Olivenöl dazu Weißbrot</i>	12,00
<i>Gambas al ajillo mit Weißbrot</i>	15,00
<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit Oliven-Trüffelmarinade gehobeltem Parmesan und Weißbrot</i>	16,00
<i>Stopfleberterriner mit Aprikosenchutney und Brioche</i>	19,00
<i>Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen</i>	6,00
<i>Tomatencremesuppe</i>	7,00
<i>Pfifferlingcremesuppe</i>	7,50

Unsere Menüempfehlungen

Pfifferlingcremesuppe

Thunfischsteak mit Kapern-Buttersauce, Zucchini-ragout und Olivenrisotto

Mascarponecreme mit Aprikosensorbet

40,00

Menü II

Pfifferlingcremesuppe

Wolfsbarschfilet mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln

Mascarponecreme mit Aprikosensorbet

43,00

Menü III

Pfifferlingcremesuppe

Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfel- und Zwiebelscheiben, Bratkartoffeln und Salatteller

Mascarponecreme mit Aprikosensorbet

34,00

Menü IV

Pfifferlingcremesuppe

Rehbraten „Baden-Baden“ mit Preiselbeerbirne, Spätzle und Salatteller

Mascarponecreme mit Aprikosensorbet

37,00

Fischgerichte

<i>Garnelenpfanne mit Gemüsestreifen und Penne Nudeln -scharf-</i>	19,00
<i>Thunfischsteak mit Kapern-Buttersauce, Zucchini-ragout und Olivenrisotto</i>	28,00
<i>Seeteufelmedaillon mit Pinienkernen, Blattspinat und Petersilienkartoffeln</i>	29,00
<i>Wolfsbarschfilet mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln</i>	31,00

Hauptgerichte

<i>Lammrücken mit Kräuterkruste, Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln</i>	33,00
<i>Rehbraten „Baden-Baden“ mit Preiselbeerbirne, Spätzle und Salatteller</i>	25,00
<i>Kalbsleber mit Apfel- und Zwiebelscheiben, Bratkartoffeln und Salatteller</i>	22,00
<i>Kalbsschnitzel „Wiener Art“ mit großem buntem Salatteller</i>	24,00
<i>Rinderroulade „Großmütterchen Art“ mit Nudeln und Salatteller</i>	21,00
<i>Ribeyesteak (Hohe Rippe mit Fettrand und -auge) Gemüsebouquet und Pommes frites</i>	26,00
<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salatteller</i>	16,00
<i>Cordon bleu vom Schweinerücken mit großem buntem Salatteller</i>	19,00
<i>Iberico Schweinekotelette mit Ratatouille und Nudeln</i>	24,00
<i>Schweinemedallions mit Pfifferlingen, Speck- und Zwiebelwürfeln dazu Spätzle und Salatteller</i>	26,00
<i>Gebratenes Putensteak mit Kräuterbutter an einem Gemüsebouquet dazu Pommes dauphines</i>	19,00
<i>Großer Salatteller mit Putenbruststreifen oder Schafskäse</i>	15,00

Regionale Spezialitäten

<i>Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Salatteller</i>	25,00
<i>Linsentopf mit Spätzle, Rauchfleisch und Saitenwürstle</i>	15,00
<i>Saure Nierle oder Saure Kutteln mit Bratkartoffeln</i>	16,00
<i>Maultaschen „Schwäbisch“ mit Zwiebeln, Sauerkraut und Schupfnudeln</i>	16,00

Vegetarisch

<i>Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salatteller</i>	15,00
<i>Polenta-Schnitte mit Basilikum-Schaum und tomatisiertem Zucchini-gemüse</i>	15,00
<i>Champignon-Erbsen-Ragout in Kokos-Chilisauce mit Reis und Salatteller (vegan möglich)</i>	15,00
<i>Gemüseteller mit Kartoffeln (vegan möglich)</i>	16,00