

<i>vorspeisen</i>	€
<i>portion schwäbischer kartoffelsalat</i>	3,90
<i>kleiner gemischter salatteller</i>	4,20
<i>gratinierter ziegenkäse im speckmantel mit geschmolzener tomate</i>	10,50
<i>gebeizter lachs mit honig-senfcreme</i>	12,00
<i>carpaccio vom rind an limonenvinaigrette und ackersalat</i>	12,80

suppe

<i>kartoffelsuppe mit geröstetem weisbrot und speckwürfel</i>	5,00
<i>rinderkraftbrühe mit markklösschen und wurzelgemüse</i>	5,50

salate

<i>kichererbsensalat mit bulgur und gebratenen austernpilzen</i>	10,50
<i>ackersalat mit endivie und gebratener hähnchenleber</i>	11,00
<i>eisbergsalat mit paprika, kräuter, buttercroutons und gebratener hähnchenbrust</i>	11,50

***beachten sie bitte auch unsere tagesempfehlungen
von unserem küchenchef herr tombul***

*„liebe gäste, soweit sie von allergien betroffen sind, melden sie sich.
gerne gibt ihnen unsere separate allergieerkarte oder unser küchenchef
auskunft über die in den speisen enthaltenen allergenen zutaten“*

alle unsere preise verstehen sich incl. service und muust.

hauptgänge

€

<i>pasta mit frischen tomaten, oliven, spinat und parmesan</i>	12,50
<i>hähnchenbrust aus dem kräutersud mit pilzrahmsauce, karotten=erbsengemüse und reis</i>	17,80
<i>entrecote mit madeirasauce, gebratene pilze und gnocchi</i>	18,50
<i>lammhaxe mit bohnenragout und kartoffelflan</i>	18,50
<i>gebratene meerbarbe mit muschelveloute, fenchel, junge zwiebeln und risoleekartoffeln</i>	19,80
<i>"wiener schnitzel" vom kalbsrücken mit salatteller</i>	24,50

schwäbische spezialitäten

<i>hausgemachte maultaschen geschmälzt mit butterzwiebeln oder geröstet mit ei und salatteller</i>	12,80
<i>leberspatzen geschmälzt mit kartoffel= gurkensalat</i>	13,50
<i>rinderroulade mit rotweinsauce, sautiertem gemüse und stampfkartoffeln</i>	18,50

dessert

<i>citrussüppchen mit kumquats und zitronensorbet</i>	7,00
<i>roguefort mit warmer birnentarte und portweincassisgelee</i>	8,50

alle unsere preise verstehen sich incl. service und must.