

Speisekarte

Aperitifempfehlung


Pinot rosé- Sekt brüt – Landweingut Brenneisen, Egringen 6,90


Schwarzwälder Gin Tonic mit Angostura und Gurkenscheibe 6,90

Rhabarber-Aperol-Sekt-Cocktail 7,90

Suppen

Klare Ochsenschwanzsuppe 9,50
und Chesterstange

Klare Fischbrühe 12,50 
mit Einlage und Knoblauch-Crostini

Pilzragout 16,40 
mit Semmelknödel und
frischen Kräutern

Süßkartoffel-Muffins 16,90 
mit Cranberry-Chutney
und Grillgemüse

Vorspeisen



Gefüllte Zucchinirollchen 14,00
mit Bulgur und
Backpflaumen im Teigmantel

Gekräutertes Ei 9,50
im Glas mit Räucherfisch
Kräuter-Senfcreme und
knusprigen Toastecken

Chefin's Schwaben-Spaten 20,90
Medaillon vom Jungschweinfilet
hausgemachte Maultaschen und
Würstle mit Käse überbacken auf
Spätzle in Rahmsauce, Broccoli

**Medaillons vom Jungschweinefilet
und der Putenbrust** 21,00
auf mediterraner Gemüsepasta
Rosmarinjus und Basilikumpesto

Vitaler Frühlingsstart


Kleiner gemischter Salat 7,60 
Großer gemischter Salat 10,80 
Die Salate verfeinern wir mit
unserem Hausdressing

Ergänzen Sie Ihren Salat
zusätzlich mit:

Käsekrapfen 5,50 

Räucherfisch 7,50

Teigtaschen

gefüllt mit Gemüse und Käse 7,50 

Geröstete Nüsse 2,80 

Rumpsteak 35,00
an Masalasaucе (pikante Tomatensauce)
Schmorzwiebel, grüne Bohnen und
Kartoffelgratin

Gekochtes Ochsenfleisch 22,80
an pikanter Meerrettichsahnesauce
mit Preiselbeeren
Blattspinat und Bouillonkartoffeln

Gebratene Maultaschen 18,90
auf Champignon-Lauchragout
mit Balsamicojus

Lachsfilet 29,00
auf Petersiliensauce mit
buntem Mangold
und Römischen Nocken

HAUPTGERICHTE

Wir nehmen Ihre Bestellung durchgehend von 12:00 bis 20:00 Uhr entgegen
Küchenschluss 21:00 Uhr

Unser Personal gibt Ihnen gerne Auskunft über Zusatzstoffe oder Allergene!

Alle Preise sind in Euro und inklusive 19 % MwSt. vegetarisch  vegan 