


UNSER APERITIF DER WOCHE

Champagner Mandois Rosé
Grande Reserve brut
H. Mandois, Champagne 0,1 l | 12,00 €

oder ohne Alkohol:
Unser Fruchtcocktail 0,1 l | 5,00 €

KALTE UND WARME VORSPEISEN

Unsere Wurstknöpfe^①^② in Petersilienbutter geschmelzt
auf Kartoffelsalat und Zwiebelstroh  9,50 €

Knackiger Frühlingssalat mit Baby-Leaf
in weißem Balsamicodressing mit Rosmarin-Brotcroutons 10,00 €

Carpaccio vom Rinderfilet mit getrüffeltem Olivenöl
und Limone dazu gehobelter Parmesankäse 16,50 €

Vorspeisenvariation des Hauses
Erlesenes aus der kalten und warmen Küche 17,50 €

AUS DEM SUPPENTOPF

Schwäbische Maultaschensuppe mit Zwiebelschmelze 7,00 €

Spargelrahmsuppe mit gerösteten Mandeln 7,50 €

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube 7,50 €


Remstaler Schneckensüpple mit frischen Kräutern 9,00 €

SCHWÄBISCHE KLASSIKER

kleine / normale Portion

Rostbraten vom deutschen Färsenrind
mit gedämpften Zwiebeln dazu Röstkartoffeln und Blattsalate 28,00 €

Medaillons von der Schweinelende
in Champignonrahm mit hausgemachten Spätzle dazu Blattsalate 19,00 / 22,50 €

Schweinefiletspitzen in körniger Senfsauce von der Schorndorfer Senfmanufaktur
mit hausgemachten Spätzle und Salat  19,00 / 22,50 €

Schnitzel vom heimischen Kalb
mit Kräuterrahmsauce und Butternudeln, dazu Blattsalate 22,50 / 26,50 €

^① mit Phosphat

^② enthält Konservierungsstoffe

Sollten Sie unter Allergien oder Intoleranzen leiden, dann fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.