


UNSER APERITIF DER WOCHE

2013 Pinot brut Sekt b.A.
Weingut B. Ellwanger, Großheppach 0,1 l | 8,50 €

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


KALTE UND WARME VORSPEISEN

Unsere Wurstknöpfe ^① ^② in Petersilienbutter geschmelzt auf Filderrahmkraut und Zwiebelstroh 	9,50 €
Feldsalat in Kürbiskerndressing mit gerösteten Kernen und Sprossen	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 €
Eismersaibling mit Limone und Meersalz gebeizt an süß-sauren Radieschen mit Wasabi und gelbem Frisee 2016 Scheurebe Q.b.A. trocken, Weingut Meier, Weyer / Südpfalz 0,1 l 4,20 €	18,50 €

AUS DEM SUPPENTOPF

Schwäbische Maultaschensuppe mit Zwiebelschmelze	6,50 €
Saure Kutteln im Trollingersöble	6,50 €
Tomatencremesuppe mit Sahnehaube	7,00 €
Remstaler Schnecken-suppe mit frischen Kräutern	8,50 €

SCHWÄBISCHE KLASSIKER

	<u>kleine / normale Portion</u>
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.