

UNSER APERITIF DER WOCHE

2016 Riesling Sekt brut b.A.
Weingut Weegmüller,
Neustadt-Haardt/Pfalz

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 und Blattsalate in einem Dressing aus Himbeeressig und Walnußöl
mit Brotcroutons und Sprossen

10,00 €

Carpaccio vom Rinderfilet mit getrüffeltem Olivenöl
und Limone dazu gehobelter Parmesankäse

17,00 €

Vorspeisenvariation des Hauses
Erlesenes aus der kalten und warmen Küche

17,50 €

Herzkalbsbries mit Kräutern gebraten
auf Ablinsen und kleinem Feldsalat in Himbeerdressing
2017 Riesling „vom gelben Fels“ Q.b.A. trocken, Weingut Weegmüller, Neustadt-Haardt/Pfalz 0,1 l 3,80 €

18,50 €

AUS DEM SUPPENTOPF

Schwäbische Maultaschensuppe mit Zwiebelschmelze

7,00 €

Saure Kutteln im Trollingersößle

7,00 €

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube

7,50 €

Remstälter Schneckenüpple 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 natur gebraten
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.