


## 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<sup>①</sup><sup>②</sup> 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 €

>Bacalao<  
Hausgebeizter Winterkabeljau mit einer Tomaten-Kapernvinaigrette,  
Taggiasche-Oliven und Rucola 18,00 €  
2017 Roero Arneis D.O.C.G., Giovanni Almondo, Mantá / Piemont 0,1 l | 4,60 €

## AUS DEM SUPPENTOPF

Schwäbische Maultaschensuppe mit Zwiebelschmelze 7,00 €

Saure Kutteln im Trollingersöble 7,00 €

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube 7,50 €


Remstaler Schnecken Süpple 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.