

UNSER APERITIF DER WOCHE

2016 Muskattrollinger Rosé Sekt brut b.A. Weingut B. Ellwanger, Großheppach 0,1l 8,50 €	oder ohne Alkohol: Prisecco Alkoholfrei rotfruchtig Manufaktur J. Geiger, Schlat 0,1 l 5,50 €
--	---

KALTE UND WARME VORSPEISEN

Unsere Wurstknöpfe ^① ^② in Petersilienbutter geschmelzt auf Kartoffelsalat und Zwiebelstroh	9,50 €
Remstaler Feldsalat und Baby-Leaf mit einem Dressing aus Kürbiskernöl und weißem Balsamico und gerösteten Kernen	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 €
Terrine vom Kalbsbries mit einem Apfel-Sellerie Salat, karamellisierten Walnüssen und Feldsalat 2017 Auxerrois Q.b.A. trocken, Weingut Klumpp, Bruchsal/Baden 0,1 l 4,80 €	17,00 €

AUS DEM SUPPENTOPF

Schwäbische Maultaschensuppe mit Zwiebelschmelze	7,00 €
Saure Kutteln im Trollingersöble	7,00 €
Tomatencremesuppe mit Sahnehaube	7,50 €
Remstaler Schneckensuppe mit frischen Kräutern	9,00 €

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 mit Knöpfe und Blattsalate	22,50 €
Schnitzel aus der Kalbshüfte 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.