


## UNSER APERITIF DER WOCHE

Champagner Rosé brut Grande Reserve Henry Mandois, Champagne	0,1 l   11,00 €	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 	9,00 €
Frühlingsalat mit Rucola in einem Dressing aus Traubenkernöl und Himbeeressig 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	17,00 €
Medaillons vom Kalbsbries in Butter gebraten auf Salat von grünem Spargel in Pinienkern-Basilikumvinaigrette 2015 Gewinner Uhlen, Riesling Spätlese trocken, Weingut Fred Knebel, Winnigen/Mosel	0,1 l   5,00 € 18,50 €

## AUS DEM SUPPENTOPF

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

## SCHWÄBISCHE KLASSIKER

Rostbraten vom deutschen Färsenrind mit gedämpften Zwiebeln dazu Röstkartoffeln und Blattsalate	27,00 €
Medaillons von der Schweinelende in Champignonrahm mit hausgemachten Spätzle dazu Blattsalate	18,50 / 22,50 €
Schnitzel vom heimischen Kalb mit Kräuterrahmsauce und Butternudeln, dazu Blattsalate	22,00 / 26,00 €
Filetspitzen vom schwäbischen Landschwein in körniger Senfsauce  von der Schorndorfer Senf-Manufaktur mit hausgemachten Spätzle und Blattsalate	18,50 / 22,50 €

① mit Phosphat

② enthält Konservierungsstoffe

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