


UNSER APERITIF DER WOCHE

2015 Pinot Meunier
Rosé Sekt brut b.A.
Weingärtner Cleeborn & Güglingen 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 Kartoffelsalat und Zwiebelstroh  9,00 €

Sommersalat 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 €

Ziegenfrischkäse im Parmaschinken gebraten
auf Salat von frischen Pfifferlingen und Rucola 17,50 €
2015 Sauvignon blanc** Q.b.A. trocken, Weinmanufaktur Untertürkheim 0,1 l | 4,60 €

AUS DEM SUPPENTOPF

Schwäbische Maultaschensuppe mit Zwiebelschmelze 6,50 €

Saure Kutteln im Trollingersößle 6,50 €

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube 7,00 €

Remstaler 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.