


UNSER APERITIF DER WOCHE

Kessler Rosé Cuveé brut Sekt Sektellerei Kessler, Esslingen 0,1 l 8,00 €	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	17,50 €
Ziegenfrischkäse im Parmaschinken gebraten auf Salat von frischen Pfifferlingen und Rucola 2015 Justinus K Q.b.A. trocken, Weingut K. Haidle, Stetten 0,1 l 4,80 €	17,50 €

AUS DEM SUPPENTOPF

Schwäbische Maultaschensuppe mit Zwiebelschmelze	6,50 €
Saure Kutteln im Trollingersöble	6,50 €
Tomatencremesuppe mit Sahnehaube	7,00 €
Remstäler Schnecken Süpple mit frischen Kräutern	8,50 €

SCHWÄBISCHE KLASSIKER

Rostbraten vom deutschen Färsenrind mit gedämpften Zwiebeln dazu Röstkartoffeln und Blattsalate	27,50 €
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	22,50 /26,50 €
Rinderschmorbraten vom Bürgermeisterstück mit frischen Pfifferlingen, glasiertem Gemüse und hausgemachten Spätzle	25,00 €

① mit Phosphat

② enthält Konservierungsstoffe

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