


UNSER APERITIF DER WOCHE

2014 Riesling brut Sekt b.A. Weingut Künstler Hochheim am Rhein / Rheingau	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 €
Feldsalat in Kürbiskern dressing mit gerösteten Kernen und Sprossen	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 €
Eismersaibling mit Limone und Meersalz gebeizt an süß-sauren Radieschen mit Wasabi und gelbem Frisee <small>2016 Sauvignon blanc „Höhenluft“ Q.b.A. trocken, Weingut B. Ellwanger, Großheppach 0,1 l 4,80 €</small>	18,50 €

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

	<u>kleine / normale Portion</u>
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 €
Rinderfiletwürfel in würziger Sauce aus körnigem Senf und frischen Pfifferlingen mit Spätzle und Blattsalate <small>2015 Mano Negra Rotweincuvée Q.b.A. trocken, Weingut P. Kuhn, Laumersheim / Pfalz 0,1 l 5,80 €</small>	24,50 / 28,00 €

① mit Phosphat

② enthält Konservierungsstoffe

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