

UNSERE EMPFEHLUNG

OUR RECOMMENDATION

BOEF „STROGANOFF“

RINDERFILETSPITZEN

mit Knoblauch-Kräuter Baguett

BEEF “STROGANOFF”

and garlic-herb bread

€ 22,00

VORSPEISEN

STARTERS

GERÄUCHERTE BARBARIE-ENTENBRUST

mit Aprikosen Chutney und Wildkräutersalat

SMOKED BARBARIE-DUCKBREAST

with apricot chutney and salad of herbs

€ 12,50

KÜRBIS- KAROTTEN INGWER SUPPE

Milchschaum Topping

PUMPKIN CARROT AND GINGER SOUP

foam topping

€ 5,50

RINDER BOUILLON

mit hausgemachten Maultaschen

BEEF BOUILLON

with homemade swabian ravioli

€ 6,50

SALATE

SALADS

KLEINER GEMISCHTER SALAT

small mixed salad

€ 4,50

GROSSER GEMISCHTER SALAT

large mixed salad

€ 6,50

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE MIT LAVENDELHONIG DAZU GROSSER GEMISCHTER SALAT

gratinated goat cheese and lavender honey with large mixed salad

€ 14,00

GEBRATENE HÄHNCHENBRUST STREIFEN MOZZARELLAKUGEL UND SCHINKENCHIPS DAZU GRÜNER SALAT

grilled chicken breast with mozzarella and crisps of ham
green salad

€ 13,00

VEGETARISCH

VEGETARIAN

VORSPEISE – STARTERS

ROTE BEETE CARPACCIO MIT GEMÜSEPERLEN
Parmesan und Trüffelöl

BEETROOT CARPACCIO WITH VEGETABLE PEARLS
Parmesan and truffle oil

€ 9,50

HAUPTGANG – MAIN COURSE

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE
mit Blattspinat, Walnüssen und Kirschtomaten

HOMEMADE TAGLIATELLE
with spinach, walnuts and cherry tomatoes

€ 14,00

HAUPTGÄNGE AUS DER REGION

DOMASTIC MAIN COURSES

RAHMSAUERBRATEN

mit hausgemachten Butterspätzle
Rahmsoße

MARINATED POT ROAST

with "Spätzle"-swabian noodles and cream sauce

€ 16,50

SCHWEINEFILET

mit hausgemachten Butterspätzle
Cognac-Rahmsoße

FILET OF PORK

with "Spätzle"-swabian noodles and cognac-cream sauce

€ 17,50

SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN

mit hausgemachten Butterspätzle und Schmorzwiebeln
Lembergersoße

SWABIAN „ZWIEBELROSTBRATEN“

Roast Beef with "Spätzle"-swabian noodles and braised onions
red wine gravy

€ 19,80

WIENERSCHNITZEL VOM MILCHKALB

mit Bratkartoffeln

WIENER SCHNITZEL

veal with roast potatoes

€ 21,50

HAUPTGÄNGE DER SAISON

SEASONAL MAIN COURSES

LAMMCARRE MIT ZUCKERSCHOTEN-KAROTTEN GEMÜSE

und Kartoffel-Birnen Gratin aus der "Birne Helene"

Thymianjus

LAMB WITH SAISONAL VEGETABLES

and Potato-pear gratin of "Pear helene"

Thymesauce

€ 24,00

MAISPOULARDE

mit Ratatouille Gemüse und Pariser Kartoffeln

dunkle Portweinsauce

CORN POULARD

with ratatouille and french potatoes

portwinesauce

€ 22,50

RUMPSTEAK 220GR VOM ARGENTINISCHEN RIND

mit Kräuterbutter und Ofenkartoffel

SHORT LOIN 220GR OF ARGENTINIAN BEEF

with herb butter and baked potato

€ 26,00

HAUPTGÄNGE DER SEE

FISH MAIN COURSES

SCHWARZWÄLDER BACHSAIBLING

mit Belugalinsen in Rahm und Pommes de terre
Kerbelschaum

FILET OF BLACK FOREST BROOK TROUT

with Beluga lenses and pommes de terre
chervilfoam

€ 23,00

GEBRATENES ROTBARSCHFILET

mit Kartoffel-Speckbohnen Gemüse

ROASTED FILET OF REDFISH

with potato-bacon beans

€ 21,50

LIEBE GÄSTE,
UNSERE FISCHER SIND FÜR SIE KOMPLETT ENTGRÄTET

DEAR GUEST,
OUR FISH ARE COMPLETELY WITHOUT BONES