

Für einen guten Start in den Tag - bitte wählen Sie:

Frühstück "CONTINENTAL"

Filterkaffee o. Tee / Brötchenauswahl / Butter / Marmelade / Honig /
Wurst / Käse / Obstsalat

€ 8,00

Wahl	Anzahl
<input type="text"/>	<input type="text"/>

Frühstück "FRANCE"

Filterkaffee o. Tee / Baguette / Croissant / Butter / Marmelade / Honig /
Weichkäseauswahl mit Feigensenf

€ 8,90

<input type="text"/>	<input type="text"/>
----------------------	----------------------

Frühstück "FIT FOR FUN"

Filterkaffee o. Tee / Vollkornbrötchen / Frischkäse / Gemüsesticks /
Bircher Müsli / frisches Obst / Smoothie

€ 9,20

<input type="text"/>	<input type="text"/>
----------------------	----------------------

Frühstück "SCHWABEN"

Filterkaffee o. Tee / Laugengebäckauswahl / Hefezopf / Butter / Marmelade /
Honig / Kalbsleberwurst / Käsecreme / Mixed Pickles

€ 9,80

<input type="text"/>	<input type="text"/>
----------------------	----------------------

Frühstück "MEDITERRAN"

Filterkaffee o. Tee / Brötchenauswahl / Frischkäse / roher Schinken /
Grana Padano / Antipasti / frisches Obst

€ 10,20

<input type="text"/>	<input type="text"/>
----------------------	----------------------

Frühstück "SKANDINAVIEN"

Filterkaffee o. Tee / Brötchenauswahl / Butter / Marmelade / Honig /
Räucherlachs / Forelle / Shrimpscocktail /
Beerengrütze mit Vanillesauce

€ 12,30

<input type="text"/>	<input type="text"/>
----------------------	----------------------

Unsere Extras zur Auswahl:

Warme Speisen:			Wahl	Anzahl
Omelettes	*Kräuter	€ 2,00		
	*Gemüse & Kräuter	€ 2,20		
	*Schinken & Käse	€ 2,20		
gekochtes Ei		€ 1,20		
Rührei	*natur	€ 1,60		
	* Speck	€ 1,80		
Spiegelei	*natur	€ 1,20		
	* Speck	€ 1,40		
Waffel	*Puderzucker	€ 1,00		
	*Zimt-Zucker	€ 1,00		
Getränke:				
Frucht-Säfte	*Orange	€ 3,00		
0,2l	*Multivitamin	€ 3,00		
	*Tomate	€ 3,00		
	*Grakuefruit	€ 3,00		
Mineralwasser	*naturell	€ 5,00		
0,5l	*medium	€ 5,00		
Cappuccino		€ 3,20		
Milchkaffee		€ 3,20		
Espresso		€ 3,20		
Espresso Doppio		€ 3,20		
Kakao		€ 2,80		

VORSPEISEN - STARTERS

Beilagensalat aus Rohkost- und Blattsalat

Small mixed Salad

€ 4,90

Vitello Tonnato mit Kapern und Rucola

Vitello Tonnato with Capers and Arugula

€ 10,50

Caprese mit Büffelmozzarella an hausgemachtem Basilikumpesto

Caprese with Buffalo-Mozarella and self-made Basilpesto

€ 8,50

Melone mit Serranoschinken, dazu Olivenöl und Pinienkerne

Melon and Serranoham with Oliv-oil and Pine Nuts

€ 8,90

SALATE - SALADS

Caesar Salad

Romanasalat, Caesar Dressing, Hähnchenbrust, Knoblauch Croutons, Parmesan, Ei

Romaine lettuce, Caesar Dressing, Chickenbreast, garlic-Croutons, Parmesan, Eggs

€ 13,50

Nizza Salad

Blattsalat, Hausdressing, Thunfisch, Oliven, Ei, Zwiebelringe

Lettuce, Vinaigrette, Tuna, Olives, Eggs, Onionrings

€ 12,50

Sea-Salad

Blattsalat, Tintenfischtube und Garnelen in Knoblauchbutter

Lettuce, Squid tube and Shrimp in garlicbutter

€ 17,50

Hauptgerichte

Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle und Bratensoße

Swabian „Zwiebelrostbraten“, swabian Noodles, braised Onions Red-Wine Sauce

€ 19,50

Paniertes Schweinekotlett mit Tomatenchutney und buntem Salatteller

Breaded Pork Chop, with Tomatochutney and mixed Summer-Salad

€ 17,50

Entrecôte (ca.220gr Rohgewicht) mit Paprika-Tomatensalsa und Kräuter-Zwiebel Tortilla

Entrecôte (ca. 220gr oss weight) with Bellpepper-Tomatosalsa and Herb-Onion Tortilla

€ 19,50

Rinderfilet (ca. 250 gr. Rohgewicht) mit hausgemachter Kräuterbutter und Salatplatte

Filet of Beef (ca. 250gr. gross weight) with self-made Herbalbutter and Saladplate

€ 28,50

Panierter Kabeljau mit hausgemachtem Kartoffelsalat-Gurkensalat und Remouladensoße

Breaded Cod with self-made Potatosalad and Sauce Remoulade

€ 14,50

Vegetarische Pfifferling-Maultaschen mit Blatt- und Kartoffelsalat

Vegetarian Chanterelle-„Maultaschen“ with Lettuce and Potatosalad

€ 12,80

Dessert

Joghurt-Pfirsich Terrine

Joghurt-Peach Terrine

€ 6,50

Sorbetteller mit frischen Früchten

Sorbet-plate with fresh Fruit

€ 7,00