

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