

SPEISEKARTE

Vorspeisen

Kleiner Beilagen Salat mit hausgemachtem,
schwäbischen Kartoffelsalat, dreierlei Rohkost und Blattsalat in Haus-Dressing 5,00 € (11)

Großer Salat mit hausgemachtem Kartoffelsalat, dreierlei Rohkost und Blattsalat in Haus-Dressing 10,00 € (11)

Black Tiger Garnelen "Provenzalisch" mit Tomaten, Frühlauch,
Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl mit Chili, dazu hausgebackenes Dinkelbrot 10,50 €

Gemischte antipasti Platte mit gegrilltem, mariniertem Gemüse, verschiedene Salami Sorten, luftgetrockneter Schinken, Tomate
mit Mozzarella, Salatbouquet in Balsamico und Parmesan und Oliven, dazu hausgebackenes Dinkelbrot 12,80 € pro Person

Klare Tafelspitzbrühe mit Kräuterflädle und Schnittlauch 5,80 € €

Hauptspeisen

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Bratensauce,
dazu Pommes Frites und Beilagen Salate(11) 16,80 €

Rumpsteak vom deutschen Weideochsen mit hausgemachter Kräuter-Knoblauchbutter, dazu großer Beilagensalat 23,80 €

Spare Ribs aus dem Smoker mit Saur Creme Dip, dazu wilde Kartoffeln und Beilagen Salate (11) 17,80 € (So lange Vorrat reicht)

Norweger Lachsfilet vom Grill mit Pinienkernsalsa mit tomatisierten grünen Bohnen und Tagliatelle al Pesto 23,50 €

Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Schwarzwälder Schinken und Gauda gefüllt, Bratensauce, Pommes Frites und Beilagen
Salate (11) 19,80 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom deutschen Weideochsen mit Burgunder Jus
und hausgemachten Dinkelspätzle(1) 24,50 €

Kräuterbraten vom regionalem Schwein bei Niedertemperatur im Smoker gegart mit Kirschholzrauch aromatisiert in mediterraner
Sauce mit Pilzen, Kirschtomaten und Frühlingsslach, dazu Bratkartoffeln 19,80 €

Vegetarisch

Indisches, gelbes Linsencurry(Dal) mit Kokosmilch, dazu Süßkartoffel- Wegges,
Koriander Joghurt und Blattsalate 16,80 €

Knackiges Parmesangemüse mit Ruccola Pesto, dazu wilde Kartoffeln mit Kräuter-Dip 16,80 €

Bei Beilagen-Umbestellung auf Bratkartoffeln erheben wir einen Aufpreis von 1,50€

VESPER ab 17.00Uhr

„Dreckige Kartoffelrädle“ mit Blutwurst(*), Frühlingslauch und Thymian Jus,
dazu Blattsalate⁽¹¹⁾ 13,80 €

Schweizer Wurstsalat(*,10,11) mit Käse, Gewürzgurken,
roten Zwiebeln und Tomaten in würziger Marinade, dazu Brot 10,50 €

Schwäbischer Wurstsalat (*,10,11) mit Gewürzgurken,
roten Zwiebeln und Tomaten in würziger Marinade, dazu Brot 10,50 €

* mit Phosphat

Dessert:

Hausgemachte Apfelküchle
mit Vanilleeis und Sahne 7,50 €

Hausgebackener Schokoladen Brownie
mit Karamellsauce,
Vanilleeis und Sahne 7,50 €

Hausgemachtes Tonkabohnen-Schokoladenparfait(7)
mit karamellisierten Waldbeeren und Sahne 7,50 €