

UNSERE KÜCHENÖFFNUNGSZEITEN:

Montag bis Samstag 17:00 - 22:00 Uhr

Dienstag Ruhetag

Sonntag 11:45 - 14:30 Uhr und 16:00 bis 20:00

Vorspeisen: €

Hausgeräucherter Lachs

Tomaten Basilikumsud und Fenchel 14,90

Büffel Mozzarella,

Zweierlei Tomate und Ruccola 12,90

Tatar vom Rinderfilet,

ingelegten Radiesle 16,90

Suppen:

Flädlesuppe 6,-

Maultaschensuppe 7,-

Pfifferlingsrahmsuppe,

gebratene Pfifferlinge und Croutons 8,90

Gazpacho

mit Olivenmousse 6,50

Fisch Hauptgänge: €

Zanderfilet auf der Haut gebraten,

Balsamico-Linsen und Schupfnudeln 26,50

Doraden Filet,

zweierlei Paprika
und Ofenkartoffel 24,50

Fleisch Hauptgänge: €

Schwäbischer Rostbraten vom Rinderfilet
Zwiebelmarmelade und gebackene Zwiebeln,
Bratkartoffeln und Maultäschle 33,90

Kotelett vom Iberico Schwein
Zweierlei Bohnen und Herzoginkartoffeln 28,90

Wiener Schnitzel vom Kalb,
Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren 23,90

Bestes vom
Kalbskopf als Ragout,
Babyspinat, Pfifferlinge und hausgemachte Nudeln 27,90

Zwiebelrostbraten,
handgeschabte Spätzle
oder Bratkartoffeln 23,90

Vegetarische Hauptgänge: €

Sommerlicher Salat,
Tomate, Paprika und Foccacia 14,50

Hausgemachte Nudeln,
Pfifferlinge
und Babyspinat 20,90

Gemischter Beilagensalat 5,-

Dessertkarte:

€

Limetten-Sauerrahm-Tarte

mit Himbeeren und Basilikum-Eis

11,90

Topfenknödel

mit Aprikosen und Erdbeersorbet

Zubereitung ca. 20 Minuten

11,90

Variation von der Kirsche,

Schokoladen-Crumble

12,90

Ofenschlupfer

mit Vanillesauce und Sorbet

9,90

Hausgemachtes Eis oder Sorbet

nach Tagesangebot

3,-

6 unserer hausgemachten Pralinen

7,50

Gerne auch für Zuhause!

Aperitif Empfehlung:

Pink Secco

6,-

Schlemmer Menü

Hausgeräucher Lachs

Riesling Steige Jens Zimmerle 0,1 4,-

Pfifferlingsrahmsuppe

Grauburgunder Kabinett Kiefer 0,1 4,50

Dorade

mit zweierlei Paprika

Sauvignon Blanc Reserve Aldinger aus der Magnum 0,1 8,50

Tranchen vom Iberico Schwein

zweierlei Bohnen und Herzoginkartoffel

Petit Hipperia von Vallegarcia 0,1 4,-

Topfen Knödel

mit Aprikosen und Erdbeersorbet

ICE WINE Liljac 9,90

Preis pro Person in 5 Gängen

67,-

Preis pro Person in 4 Gängen ohne Dorade

56,-

Preis pro Person in 3 Gängen ohne Suppe und Dorade

49,-

Aperitif Empfehlung:

Hugo alkoholfrei

5,-

**Unser
Vegetarisches Menü**

Büffel Mozzarella

Zweierlei Tomate und Ruccola

Gazpacho

Olivenmousse

**Hausgemachte Nudeln
mit Pfifferlingen**

Limetten Sauerrahm Tarte

Himbeeren und Basilikum-Eis

Preis pro Person in 4 Gängen

45,-

Preis pro Person in 3 Gängen ohne Gazpacho

39,-

Weinempfehlung

Beinsteiner Rosé

Exklusivabfüllung Brunnenstuben

23,-

Aperitif Empfehlung:

Pils vom Fass

3,50

Unser Schwäbisches Menü

Tatar vom Rinderfilet

Flädlesuppe

Zwiebelrostbraten
mit handgeschabten Spätzle
oder Bratkartoffeln

Ofenschlupfer

Vanillesauce und Sorbet

Preis pro Person in 4 Gängen

48,-

Preis pro Person in 3 Gängen ohne Tatar

35,-

Weinempfehlung

Trollinger Alte Reben

Weingut Gold

18,-