

Speisekarte

Vorspeisen: _____ €

Gebratene Wachtelbrüstchen,
zweierlei von der Kichererbse 14,90

Kleiner Gemischter Salat 4,-

Suppen:

Flädlesuppe 6,-

Maultaschensuppe 7,-

Blumenkohl Cremesuppe
mit gebackenem Blumenkohl 7,20

Kräuter-Brät-Klößchen Suppe 6,50

**Gerne servieren wir Ihnen Hauptgänge
in unserer Speisekarte auch als kleinere Portion**

Fleisch Hauptgänge: €

Schwäbischer Rostbraten vom Rinderfilet
Zwiebelmarmelade und gebackene Zwiebeln,
Bratkartoffeln und Maultäschle 32,90

Filetwürfel vom Rind in Champignon Rahmsoße
mit Kohlrabi und handgeschabte Spätzle 26,90

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren 23,50

Maispoularden Brust
Erbsenpüree, Minimais und Mandelbällchen 24,90

Nierle vom Kalb in Senfsauce
mit Lauch-Gemüse und Bratkartoffeln 23,50

Vegetarische Hauptgänge:

Winterlicher Salat
mit Feigen und karamellisierter Ziegenkäse 17,50

Fregola Sarda (Nudelrisotto)
mit Pilzen und Erbsen 14,50

Fisch Hauptgänge:

Zanderfilet auf der Haut gebraten
mit Balsamico-Linsen und Schupfnudeln 26,50

Filet vom Skrei
mit Mangold
und Fregola Sarda 26,50

Dessertkarte: €

Schokoladenschnitte

mit Mango und Passionsfrucht 12,50

Mohnschupfnudeln

mit Apfelmus und Joghurteis 9,80

Tonkabohnen Creme Brûlée

mit Ananas und hausgemachtem Sorbet 14,90

Ofenschlupfer

mit Zwetschgen und Vanilleeis 9,90

Hausgemachtes Eis oder Sorbet

nach Tagesangebot 3,-

6 unserer hausgemachten Pralinen

Gerne auch für Zuhause! 6,-

Käseauswahl

mit hausgemachtem Brot,
Feigensenf und Schwarzen Nüssen 12,90

Aperitif Empfehlung:

Martini Bianco mit Olive

4,-

Schlemmer Menü

**Karamellierter Ziegenkäse,
Feige und Salat**

Riesling Kabinett Schäfer Fröhlich 0,1 7,90

Kräuter-Brät-Klößchen Suppe

Les Aureliens Blanc 0,1 4,90

**Wachtelbrüstchen,
zweierlei von der Kichererbse**

Silvaner Spätlese Boesseneck 0,1 9,90

**Maispoulardenbrust,
Erbse, Mais und Mandelbällchen**

Spätburgunder Reserve Maier 0,1 9,90

**Schokoladenschnitte,
Mango und Passionsfrucht**

Eiswein Liljack Kracher 13,90

Preis pro Person in 5 Gängen

63,-

Preis pro Person in 4 Gängen ohne Wachtel

54,-

Preis pro Person in 3 Gängen ohne Suppe und Wachtel

49,-

Aperitif Empfehlung:

Quitten Secco alkoholfrei Weingut Klopfer

5,-

**Unser
Vegetarisches Menü**

Blumenkohl Cremesuppe
mit gebackenem Blumenkohl

Fregola Sarda (Nudelrisotto),
Pilze und Erbsen

Tonkabohnen
Creme Brûlée

Preis pro Person

29,90

Weinempfehlung

Silvaner Spätlese

Weingut Boesseneck

Fl. 59,-

0,1 9,90

Aperitif Empfehlung:

Pils vom Fass

3,-

Unser Schwäbisches Menü

Flädlesuppe

Zwiebelrostbraten

mit handgeschabten Spätzle

oder Bratkartoffeln

Ofenschlupfer

Zwetschgen und Vanilleeis

Preis pro Person

35,-

Weinempfehlung

„Trollinger Feldhase“ vom Weingut Aldinger Fl. 22,-

Schwäbische Klassiker: _____ €

Zwiebelrostbraten,

handgeschabte Spätzle

oder Bratkartoffeln

23,50

Zwiebelrostbraten,

hausgemachtes Brot und Beilagensalat

19,50

Beilagensalat

4,-