

Unsere Menüempfehlung

Spargelcremesuppe mit Zwiebelbrot
Asparagus cream soup with onion bread

Kalbsmedaillons auf geräuchertem Paprikapüree
mit gegrilltem grünem Spargel und Spätzle
Veal medallions on smoked paprika puree
with grilled green asparagus and Swabian noodles

Ananas Creme Bruleé mit Schokomuffin
und salzigem Caramel-Eis
Pineapple Cream Bruleé with chocolate Muffin
and salty caramel ice cream

3 - Gang Menü € 42,50

Suppen

Spargelcremésuppe mit Zwiebelbrot Asparagus cream soup with onion bread	€ 8,50
Bärlauchcremésuppe mit Zwiebelbrot Roasted cauliflower cream soup with chili oil	€ 8,50
Rinder Consommé mit Flädle und Kalbstafelspitzwürfel Beef consomme with Flädle and veal	€ 8,50

Salate & Vorspeisen

Gemischter Beilagensalat Mixed side salad	€ 7,50
Gegrillte Jakobsmuscheln auf Selleriepüree dicke Bohnen-Tomaten Forellenkaviar Grilled scallops on celery puree broad bean-tomatoes trout caviar	€ 19,50
Vitello Tonnato mit Thunfischsauce Radieschen Kapernäpfeln und Wachtelei Vitello Tonnato with tuna sauce radishes Caper apples and quail eggs	€ 17,50

Rustikales

Cordon Bleu vom Schwein mit Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat Pork cordon bleu with parsley-potatoes and mixed salad	€ 18,50
---	---------

Gerne empfehlen wir weitere Rustikale Spezialitäten fragen Sie unseren Service
We are happy to recommend other rustic specialties, ask our service

Hauptgänge

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit saisonalem Gemüse und hausgemachten Spätzle Swabian "Zwiebelrostbraten" Beef with onions saisonal vegetables and homemade spaetzle	€ 25,50
Duett vom Maishähnchen (Brust und Roulade) mit Ratatouille und Fettucini an Weißweinsauce Duet of corn chicken (breast and roulade) with ratatouille and fettucini with white wine sauce	€ 22,50
Lammrücken auf Karottenpureé mit Kartoffel Chorizokroketten Saddle of lamb on carrot pureé with potato chorizo croquettes	€ 29,50
Gefülltes Zanderfilet (Spinat und Tomaten) auf lauwarmen Kartoffelavocadosalat Stuffed pike-perch fillet (spinach and tomatoes) on lukewarm potato avocado salad	€ 24,50
Kalbsmedaillons auf geräuchertem Paprikapüree mit gegrilltem grünem Spargel und Spätzle Veal medallions on smoked paprika puree with grilled green asparagus and Swabian noodles	€ 24,50
Gebratenes Lachsfilet mit Rucola an Pesto Tagliatelle mit Tomaten, Spinat und Parmesan Fried salmon fillet with rocket with pesto tagliatelle with tomatoes, spinach and Parmesan cheese	€ 22,50

Vegetarisch

Hausgemachte Gnocchi in Currysauce mit Zucchini

Karotten und Spitzpaprika € 13,50
Homemade gnocchi in curry sauce with zucchini
carrots and peppers

Desserts

Ananas Creme Bruleé mit Schokomuffin und salziges Caramelleis € 9,50
Pineapple Cream Bruleé with chocolate Muffin
and salty caramel ice cream

Geliertes Himbeerkompott mit weißem Schokomousse € 9,50
an Pistaziencrumble
Raspberry Pana Cotta with white chocolate mousse on pistachio crumble

Eis

Cup Danmark
3 Kugeln Vanilleeis
mit heißer Schokoladensauce und Schlagsahne € 7,50

Heiße Liebe
3 Kugeln Vanilleeis
mit heißer Himbeersauce und Schlagsahne € 7,50

Fürst - Pückler - Eis
1 Kugel Schokoladeneis
1 Kugel Erdbeereis
1 Kugel Vanilleeis und Schlagsahne € 7,50

Kaffee

Espresso	€ 2,60
Tasse Kaffee	€ 3,00
Cappuccino	€ 3,20
Milchkaffee	€ 3,80
Doppelter Espresso	€ 4,20