

Unsere Menüempfehlung

Spargelcremesuppe mit Zwiebelbrot
Asparagus cream soup with onion bread

Gebratene Kalbsmedaillons auf Hollandaise-Kartoffelpüree
mit Duett vom Spargel und Spätzle
Fried veal-medallions on hollandaise-potatopuree
with duet of asparagus and swabian noodles

Minz-Crème-Brûlée mit
Rhabarber-Erdbeersalat
und Joghurteis
Mint Cream Bruleé with rhubarb-strawberrysalad
and yoghurt ice cream

3 - Gang Menü € 42,50

Suppen

Spargelcremesuppe mit Zwiebelbrot Asparagus cream soup with onion bread	€ 8,50
Geeiste Gazpacho (kalte Andalusische Gemüsesuppe) Gazpacho	€ 8,50
Rinder Consommé mit Flädle und Kalbstafelspitzwürfel Beef consomme with flädle and veal boiled cubes	€ 8,50

Salate & Vorspeisen

Gemischter Beilagensalat Mixed side salad	€ 7,50
Ackersalat mit weißem Spargel Tomaten, Knoblauchbaguette und Kräuterdressing Lambs lettuce with white asparagus tomatoes, garlicbread and herbsdressing	€ 12,50
Räucherlachscarpaccio mit Kapern, Kaviar, rote Zwiebeln und Himbeeren Smoked salmon with capers, caviar, red onions and raspberries	€ 15,50

Rustikales

Cordon Bleu vom Schwein mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat Pork cordon bleu with fried 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 € 25,50
Swabian "Zwiebelrostbraten" Beef with onions
saisonal vegetables and homemade spaetzle

Duett vom Maishähnchen (Brust und Roulade) mit Ratatouille
und Fettucini an Weißweinsauce € 22,50
Duet of corn chicken (breast and roulade) with ratatouille
and fettucini with white wine sauce

„Grillteller“ (Rind Schwein Hähnchen Mini Nürnberger Dipkartoffeln und Dips) € 23,50
"grilled plate" (beef pork chicken mini sausage dip potatoes and dips)

Lammhüfte mit Butterkartoffelgratin an Minzsauce und wildem Blumenkohl € 25,50
Lamb hip with butter potato gratin with mint sauce and wild cauliflower

Gebratene Kalbsmedaillons auf Hollandaise-Kartoffelpüree € 24,50
mit Duett vom Spargel und Spätzle
Fried veal-medallions on hollandaise-potatoe puree
with duet of asparagus and swabian noodles

Fischgerichte

Gefülltes Zanderfilet (Spinat und Tomaten) auf lauwarmen violetten Kartoffelsalat € 24,50
an grünem Spargel
Stuffed pike-perch fillet (spinach and tomatoes)
on lukewarm purple potato salad with green asparagus

Gebratener Lachs auf cremigen Tagliatelle mit Avocado Mango Salat € 22,50
Fried salmon on creamy tagliatelle with avocado mango salad

Vegetarisch

Hausgemachte Gnocchi mit Basilikumpesto € 16,50
Tomaten, Ruccola und Parmesan

Homemade gnocchi with basil pesto tomatoes arugula and parmesan cheese

Desserts

Frische Erdbeeren mit Schlagsahne und Pistazienmeringue € 8,50
fresh strawberries with whipped cream and pistachiosmeringue

Minz-Crème-Brûlée mit Rhabarber-Erdbeersalat € 9,50
und Joghurteis
Mint Cream Bruleé with rhubarb-strawberrysalat
and yoghurt ice cream

Eis

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

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

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

Kaffee

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