

Unsere Menüempfehlung

Waldpilzcrèmesuppe mit Thymianbrot
Forest mushroom-crème-soup with thymian bread

Gebratenes Kalbsfilet auf Kürbispüree
mit Mini-Kräutersaitlingen und Spätzle
Roasted fillet of veal on pumpkinpuree
with mini herb mushrooms and spaetzle

Dunkle Schokoladen-Crème-Brûlée mit Zwetschgensalat und Joghurteis
Dark chocolate-crème-brûlée with plump-salad and yoghurt-ice

3 - Gang Menü € 42,50

Suppen

Rinderconsommé mit Flädle <i>Beef consommé with pancakes</i>	€ 7,50
Waldpilzcrèmesuppe mit Thymianbrot <i>Forrest mushroom-cream-soup with thymianbread</i>	€ 8,50
Kürbissuppe mit Kürbisbrot <i>Pumpkin soup with pumpkin bread</i>	€ 8,50

Salate & Vorspeisen

Gemischter Beilagensalat <i>Mixed side salad</i>	€ 7,50
Rindercarpaccio mit Kapern Sardellen Parmesan Pinienkerne und Ruccola <i>Beef carpaccio with capers anchovies</i> <i>Parmesan pine nuts and arugula</i>	€ 16,50
Shrimpscocktail auf Mini-Romanasalat mit Kirschtomaten und Kräuter-Knoblauchbaguette <i>Shrimp cocktail on mini romaine lettuce</i> <i>with cherry tomatoes and herb garlic baguette</i>	€ 14,50

Rustikales

Cordon Bleu vom Schwein mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat <i>Pork cordon bleu with fried potatoes and mixed salad</i>	€ 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 swabian noodles	€ 27,50
Gebratenes Kalbsfilet auf Kürbispüree mit Mini-Kräutersaitlingen und Spätzle Roasted fillet of veal on pumpkinpuree with mini herb mushrooms and spaetzle	€ 25,50
Rosa gebratenes Hirschfilet mit Petersilienwurzelpüree an Maronen Granatapfel und Rosenkohl Pink fried venison fillet with parsley root puree on chestnuts Pomegranate and Brussels sprouts	€ 32,50
Pfifferlingstagliatelle mit gegrillter Hähnchenbrust Spinat und Parmesan Chanterelle tagliatelle with grilled chicken breast spinach and parmesan	€ 23,50
Geschmorte Lammhaxe mit Herbstgemüse und Trüffel-Kartoffelpüree Braised lamb shank with autumn vegetables and truffle mashed potatoes	€ 24,50

Fischgerichte

Gebratenes Zanderfilet auf mediterranem Gemüse mit Café de Paris - Kartoffeln Fried zander fillet on mediterranean vegetables with Café de Paris cream and potatoes	€ 24,50
Gegrilltes Lachsfilet mit Senf-Honigkruste Safranrisotto und eingelegten Gurken Grilled salmon fillet with mustard - honey crust saffron risotto and pickled cucumbers	€ 24,50

Vegetarisch

Kürbis-Gnocchi mit Rucola Tomaten Parmesan und Pinienkernen Pumpkin gnocchi with rocket tomato parmesan and pine nuts	€ 15,50
Steinpilzteigtaschen in Kräutervelouté Porcini mushroom dumplings in herb velouté	€ 18,50

Dessert

Dunkle Schokoladen-Crème-Brûlée mit Zwetschgensalat und Joghurteis Dark chocolate-crème-brûlée with plump-salad and yoghurt-ice	€ 9,50
Café-Mousse mit marinierten Waldfrüchten und Schokoladen-Crumble Café-mousse with marinated forest fruits and chocolate-crumble	€ 9,50

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