

Unsere Menüempfehlung

Rote-Beete-Crèmesuppe mit Meerrettichschaum
Red beetroot soup with horseradish foam

Kalbsmedaillons mit Maronenpürée
Winterliche Gemüse und Spätzle
Filet of veal with mashed chestnuts winter vegetables
and swabian noodles

Cappucino Creme Bruleé mit Vanillecremé Eclairs
Cappucino Creme Bruleé mit Vanillecremé Eclairs

3 - Gang Menü € 40,00

Suppen

Rote-Beete-Cremesuppe mit Meerrettichschaum € 7,50
Red beetroot soup with horseradish foam

Rinder Consommé mit Flädle und Kalbstafelspitzwürfel € 7,50
Beef consomme with Flädle and veal

Salate & Vorspeisen

Gemischter Beilagensalat € 6,50
Mixed side salad

Carpaccio vom Rinderfilet mit Sardellen,
Kapern und Rucola an Parmesanspalten € 18,50
Carpaccio of beef fillet with anchovies,
Caper's arugula

Meeresfrüchtesalat mit eingelegten Pfifferlingen, Mini- Mais
und Knoblauchbaguette € 16,50
Seafood salad with pickled chanterelles, corn
and garlic baguette

Rustikales

Gordon Bleu vom Schwein mit Petersilienkartoffeln
und gemischtem Salat € 17,50
Pork cordon bleu with parsley-potatoes and mixed salad

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	€ 24,50
Geschmorte Ochsenbäckchen mit Kartoffelpürrée in Steinpilz-Jus Braised ox cheeks with mashed potatoes in mushroom-sauce	€ 21,50
Geschmortes Rehglasch mit Spätzle und Preiselbeeren Braised venison goulash with swabian noodles and cranberries	€ 19,50
Gebratene Schweinelende mit hausgemachten Spätzle saisonalem Gemüse und Pilzsoße Fried pork-loin with swabian noodles seasonal vegetables and mushroom sauce	€ 18,50
Dorade mit wildem Broccoli in Tempurateig auf Safranrisotto Sea bream with wild broccoli in tempura dough on saffron risotto	€ 21,50
Kalbsmedaillons mit Maronenpüree Winterliche Gemüse und Spätzle Filet of veal with mashed chestnuts winter vegetables and swabian noodles	€ 24,50
Pesto Tagliatelle mit gegrilltem Hähnchen mit Tomaten Spinat und Parmesan Pesto tagliatelle with grilled chicken with tomatoes spinach and Parmesan cheese	€ 21,50

Vegetarisch

Hausgemachte Maultaschen-Lasagne mit Basilikum-Tomatenragout Homemade Maultaschen lasagna with basil tomato ragout	€ 15,50
Pfifferlings-Teigtaschen in cremiger Kräutersauce und Salat Chanterelle dumplings in creamy herb sauce and salad	€ 12,50

Desserts

Cappucino Creme Bruleé mit Vanillecremé Eclairs Cappucino Creme Bruleé mit Vanillecremé Eclairs	€ 8,50
Crepes „Suzette“ mit Vanilleeis Crepes "Suzette" with vanilla ice cream	€ 8,50

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