

Saison

VORSPEISEN

Wildkräutersuppe mit gebratener Wachtelbrust ^{7,9,10}
cream soup of herbs with fried quail breast

Frischer Matjes Hausfrauenart mit Dampfkartöffelchen ^{1,4,7,9}
pickled herring with steamed potatoes

HAUPTGERICHTE

Aus Fluss und Meer

Gebratenes Schwertfischfilet an Limonensauce
mit buntem Frühlingsgemüse und roten Tagliatelle ^{1,4,9}
Fried filet of swordfish with lime sauce, vegetable and red pasta

Fleisch

Kalbskotelette, 300gr., mit Café-de-Paris-Butter
an Blumenkohlpuree, dazu Süßkartoffelpommes ^{1,7,10}
veal chop café de paris with mash of coliflower and sweet potatoes fries

Maishähnchenbrust an Safransauce
mit Fenchel-Pepperoni-Gemüse, dazu Basmatireis ^{9, 10,}
breast of corn chicken with saffron sauce, fennel-peperoni-vegetable
and rice

Schweinefilet unter der Bärlauch-Kruste
mit geschwenkten Frühlingszwiebeln und Paprika
dazu Kartoffelbällchen ^{1,3,7}
fillet of pork under the wild garlic crust,
tilted spring onions and paprika with potato balls

Vegetarisch

Gnocchi geschwenkt in Bärlauchpesto mit Cherrytomaten
gnocchi with wild garlic pesto and cherry tomatoes ^{1,3} **vegi**

Wir bieten viele unserer Gerichte auch Laktose- und Glutenfrei an.
Ein Verzeichnis der Allergenen Stoffe erhalten Sie von unserem Servicepersonal

dazu empfehlen wir

APERITIF **Pimm's Cup N°1**

Pimm's N°1 Kräuterlikör
Thomas Henry Ginger Ale
Orange & Gurke

0,3 l

Ananas-Sekt-Cocktail Ananassaft, Riesling- Sekt und Grenadine

0,2 l

WEIN

„Kirchberg“ **Bio**
Lagen Chardonnay
QbA - trocken
Weingut Klumpp
Bruchsal/Baden

0,75l

„Buntsandstein“
Silvaner QbA trocken
Bickel-Stumpf
Frickenhäuser/
Franken

0,25l
0,75l

„Spreitzer“
Gutswein Riesling
QbA VDP- trocken
Josef Spreitzer
Oestrich/Rheingau

0,25l
0,75l

„Venezia Giulia“
Sauvignon Blanc IGT
trocken
Eugenio Collavini
Friaul

0,25l
0,75l

Klassiker - ganzjährig

VORSPEISEN

Kraftbrühe mit Kräuterflädle
und frischem Schnittlauch ^{1,3,7,9,10}
Bouillon with home-made pancake-strips

Karotten-Ingwer Schaumsuppe
mit Kartoffelstroh ^{1,7,9,10}
Carrots soup flavored with ginger

Carpaccio vom heimischen Rinderfilet
mit Olivenöl, Parmesansplitter und Blattsalatbouquet ^{9,10}
„Carpaccio“ small strips of beef-fillet with Parmesan and olive-oil

Hausgemachter gemischter Salat ^{7,9,10}
Home-made mixed salad

HAUPTGERICHTE

Pfeffersteak

Rinderfiletsteak vom Albrind an pikanter Pfeffersauce
und Pommes frites ^{1,7,9,10}
Peppersteak – beef-fillet with spicy pepper sauce and french fries

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

Rumpsteak vom Jungrind in feiner Bratensoße mit Röstzwiebel und
hausgemachte Spätzle
hausgemachte Käsespätzle ^{1,3,7,9,10}
Rumpsteak of beef with roasted onions and
home-made Swabian pasta
or
home-made Swabian cheese pasta

Schwaben-Variation

Zwiebelrostbraten vom Rind und Lendchen vom Schweinefilet
auf Käsespätzle mit hausgemachter Maultasche und Röstzwiebeln ^{1,3,7,9,10}
„Swabians-Variation“ Rumpsteak of beef, fillet of pork, home-made Swabian cheese pasta
“Maultasche” and roasted onions

Rinderfilet –Stroganoff-

Geschnetzeltes vom Rinderfilet in Cognac-Kräutersauce
an hausgemachte Spätzle ^{1,3,7,9,10}
„Beef Stroganoff“ Strips of beef in Cognac-herb-sauce,
home-made Swabian pasta

Wir bieten viele unserer Gerichte auch Laktose- und Glutenfrei an.
Ein Verzeichnis der Allergenen Stoffe erhalten Sie von unserem Servicepersonal

Klassiker - ganzjährig

HAUPTGÄNGE

Cordon Bleu

Mit Schinken & Käse gefülltes Schnitzel aus der Kalbskeule mit Pommes frites ^{1,3,7,9,10}

„Cordon Bleu“ escalope of veal filled with ham and cheese with french fries

Wiener Schnitzel

Paniertes Kalbsschnitzel aus der Keule an Preiselbeeren mit Pommes frites ^{1,3}

„Wiener Schnitzel“ escalope of veal with french fries

Schwäbische Rahmlendchen

Medaillons vom Schweinefilet an Rahmsauce mit hausgemachten Spätzle ^{1,3,7,9,10}

Fillet of Pork with cream-sauce and home-made Swabian pasta

Schwäbische Käsespätzle

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln ^{1,3,7}

Home-made Swabian cheese pasta and roasted onions

Lachsfilet

Tranchen vom Lachsfilet auf geschmortem Lauchgemüse, dazu Salzkartoffeln ^{1,4,7,9,10}

Roasted salmon on leek with boiled potatoes

Wir bieten viele unserer Gerichte auch Laktose- und Glutenfrei an.
Ein Verzeichnis der Allergenen Stoffe erhalten Sie von unserem Servicepersonal

Kleinigkeiten - ganzjährig

Salatplatten

Große bunt gemischte Salatplatte mit gebratenen
Putenbruststreifen vom Grill ^{1,7,9,10}

Mixed salad with warm stripes of turkey

Fleischkäse

Hausgemachter Fleischkäse mit Spiegelei und Kartoffelsalat ^{3,9,10}

Meatloaf with fried egg and potato-salad

Bratwurst

Nackte Bratwurst an Bratensauce mit Kartoffelsalat ^{1,7,9,10}

Fried sausage with gravy and potato-salad

Schweizer Wurstsalat

Streifen von Fleischkäse und Emmentaler
an würzig-saurer Sauce und Bauernbrot ^{1,9,10}

Sausage-salad with bread

ALLERGENE STOFFE

Wir verwenden hauptsächlich frische Produkte aus der Region und achten auf eine gleichbleibend hohe Qualität.

Alle natürlichen Rohstoffe enthalten Allergene Stoffe.

Diese sind in der Fußzeile des jeweiligen Gerichtes ausgewiesen.

Generell ist aber eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen.

1	Glutenhaltiges Getreide
2	Krebstiere & Erzeugnisse
3	Eier & Erzeugnisse
4	Fisch & Erzeugnisse
5	Erdnüsse & Erzeugnisse
6	Soja & Erzeugnisse
7	Milch & Erzeugnisse (Laktose)
8	Schalenfrüchte / Nüsse
9	Sellerie & Erzeugnisse
10	Senf & Erzeugnisse
11	Sesamsamen & Erzeugnisse
12	Lupine & Erzeugnisse
13	Weichtiere
14	Schwefeldioxid & Sulfit

Wir bieten viele unserer Gerichte auch Laktose- und Glutenfrei an.
Ein Verzeichnis der Allergenen Stoffe erhalten Sie von unserem Servicepersonal