

Saison gültig 17.09.18 - 17.11.18 Mo-Sa

VORSPEISEN

Kürbiscremesuppe vom Hokkaido-Kürbis
mit karamelisierten Kürbiskernen und Kürbiskernöl ^{1,7,8,9,10}
creamsoup of pumpkin with caramelized pumpkin seed and pumpkin-oil

Hausgemachter Brätstrudel in feiner Brühe ^{1,3,7,9,10}
clear soup with meat strudel

Lothringer Feldsalat mit gehacktem Ei,
geröstetem Speck und Walnüssen ^{3,8,9,10}
lamb's lettuce with chopped egg, fried bacon and walnut

WILDGERICHTE

Wildragout aus den Wäldern der Region
mit Rahmschwammerln, hausgemachten Serviettenknödeln
und Wildpreiselbeeren ^{1,3,7,9,10}
venison stew with mushrooms in cream sauce, homemade bread dumplings and cranberries

Hirschsteak aus der Keule, gebraten an Preiselbeersauce,
Speckrosenkohl und Mohnschupfnudeln ^{1,3,7,9,10}
deer steak with cranberry sauce, bacon sprouts and poppy-potato-noodles

Rehmedaillons aus der Keule in Haselnusspanade
gebraten, dazu Rahmwirsing und Butterspätzle ^{1,3,7,8,9,10}
roe venison fried in the hazelnut crust,
savoy cabbage in cream and buttered flour dumplings

Barbarie Entenbrust an Orangensauce
Sellerierahmgemüse und Kartoffelbällchen ^{1,3,7,9,10}
Barbarie duck breast with orange sauce
celery and potato balls

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

dazu empfehlen wir

APERITIF

„Gin-Tonic“

Feller's Premium Gin ^{40%vol.},
Thomas Henry's Tonic Water⁶,
Rosmarin und Minze

„Heidelbeer-Gin“

Gordon's Dry Gin ^{40%vol.},
Schweppes Wild Berry⁶,
Heidelbeer-Püree

WEIN

„Villa Antinori“ 2013

Chianti Classico
DOCG Riserva
Marchesi Antinori
Toskana

„Lagrein“

Lagrein DOC
Cantina Terlan
Südtirol

„Cuvee N°1“

Lemberger, St. Laurent,
Spätburgunder, Cabernet
Sauvignon QbA, trocken
Weingut Klumpp
Bruchsal, Baden
Biowein-Vegan

„S+T“

Shiraz & Tempranillo D.O.
trocken
Marques de Requena
Valencia/Spanien

Saison gültig bis 17.09.18 - 17.11.18 Mo-Sa

HERBSTLICHES

Maispouardenbrust gebraten mit Pastinakengemüse,
und Wildreismix ⁷

Chicken breast fried with parsnips and wild rice

Kalbsleber mit Portweinschalotten,
Romanesco- Röschen und Tagliatelle ^{1,3,7,9,10}

veal liver with port-wine-shallots, romanesco and tagliatelle

Geschmorte Lammhaxe mit Wurzelgemüse in Rotwein
und Spätzle ^{1,3,7,9,10}

braised lambleg with root vegetable in redwine and spätzle

Zanderfilet vom Grill an Meerrettichsauce,
Rote-Bete Gemüse und Dampfkartoffeln ^{1,4,7,9,10}

grilled pikeperch with horseradish sauce, beetroot and steam potatoes

Schweinekotelett mit Apfel-Zwiebelkruste,
dazu Bratkartoffeln ¹

pork chop with apple-onions-crust and fried potatoes

Gepökelte Rinderzunge an Madeira Sauce,
französische Erbsen und Kartoffelkroketten ^{1,3,7,9,10}

corned beef tongue with madeira sauce, french peas and potato croquettes

HERBSTLICH VEGETARISCH

Gnocchi mit Kürbisragout ^{1,3,7}

gnocchi with pumpkin ragout

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

WEIN

„HADES“
Grauburgunder QW

trocken im Barrique gereift
Graf Adelman
Burg Schaubeck
Württemberg

„Wunderwerk“

Riesling QbA,
trocken
Dreissigacker
Bechthelm
Rheinhessen

„Chardonnay Terlan“

Cardonay - DOC
trocken
Cantina Terlan
Südtirol - Italien

DESSERTWEIN

„Aleatico“ 2015

Sovana DOC Superiore
Aldobrandesca – Toskana

Klassiker - ganzjährig Mo-Sa

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 flavoured with ginger

Carpaccio vom heimischen Rinderfilet
mit Olivenöl, Parmesansplitter und Blattsalatbouquet ^{7,9,10}
„Carpaccio“ small strips of beef-fillet with Parmesan and olive-oil

Riesengarnelen vom Grill auf frischem
Blattsalat und Joghurdressing ^{7,9,10,13}
Fried shrimps with green-salad and yogurt-limes-vinaigrette

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 small flour-dumplings
or
home-made small cheese-flour-dumplings

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 small cheese-flour-dumplings
“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,
small flour-dumplings

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

Klassiker - ganzjährig Mo-Sa

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

Züricher Sahnegeschnetzeltes

Geschnetzeltes Kalbsfleisch in Champignon-Rahm mit hausgemachtem Kartoffelrösti ^{1,3,7,9,10}

Stripes of veal with cream-sauce and home-made „Rösti“

Schwäbische Rahmlendchen

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

Fillet of Pork with cream-sauce and home-made small flour-dumplings

Schwäbische Käsespätzle

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

Home-made small cheese-flour-dumplings and roasted onions

Lachsfilet

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

Roasted salmon on leek with boiled potatoes

Salatplatten

Caesar Salad ^{1,7,9,10}

Romana Salat mit Caesar Dressing gebratenem Hähnchenbrustfilet, Croutons und Parmesan

Romana salad with Caesar Dressing, roasted chicken, croutons und parmesan-cheese

Käse, Oliven und Ei auf gemischtem Salat ^{3,7,9,10}

Mixed salad with cheese, egg and black olive

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

ALLERGENE STOFFE

Wir verwenden hauptsächlich Produkte aus der Region und achten auf eine gleichbleibende 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 |