

Saison ab 01.05.19

FRÜHLINGS-VORSPEISEN

Crèmesuppe vom deutschen Stangen-Spargel
mit grünen Spargelstückchen ^{1,7,9,10}

Cream soup of asparagus with green asparagus pieces

vegi

Spargelsalat mit frischen Erdbeeren und Ziegenkäse ⁷
Salad of fresh asparagus with strawberries and goat cream-cheese

vegi

FRÜHLINGS-HAUPTGERICHTE

Spargel klassisch

Frischer deutscher Stangenspargel weiß & grün
an Sauce Hollandaise,
wahlweise mit neuen Kartoffeln in der Schale ^{3,7,9,10}

oder

hausgemachtem Kräuterflädle ^{1,3,7}

Fresh german white & green asparagus, with sauce hollandaise
and optionally new potatoes **or** homemade herb-pancake

vegi

+ Rinderfiletsteak vom Albrind 150 gr. ¹⁰

+ filet of beef 150 gr.

+ 2 Stk. Schweinefiletmedaillons ¹

+ 2 medaillons filet of pork

+ Eglifilet in Butter gebraten ^{1,7}

+ bass filet fried in butter

+ Schinken, roh und gekocht

+ ham

Spargel modern

Lammhüfte vom Grill auf gebratenem Gemüse
vom Spargel, Baby-Mais und Paprika an
Thymian-Balsamico-Jus, dazu

Rosmarinkartoffeln von neuen Kartoffeln in der Schale ^{1,3,7,9,10}

Grilled lamb steak with vegetables from asparagus, baby corn and paprika,
Thyme-Balsamic-Jus and rosemary-potatoes of new potatoes in the cup

Gemüse-Curry mit grünem Spargel, Zucchini,
Paprika und Tofu, dazu Reis ^{1,5,6,8,9,10}

Vegetable curry with green asparagus, courgette, bell pepper, tofu and rice

vegan

Griechischer Salat

Bunte Blattsalate mit Fetakäse, Gurke, Tomate,
schwarzen Oliven und Peperoni, dazu Ciabatta ^{1,7,9,10}

Greek salad with goat cheese, mixed leaf-salads, cucumber, tomatoes, olives and pepperoni,
with homemade ciabatta

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

dazu empfehlen wir

WEIN

Der weiße Loewe

Burg Schaubeck
Riesling, Grau- &
Weissburgunder VdP
trocken *bio*
Graf Adelmann
Württemberg
0,75l
0,25l

Korrell

Grauburgunder – QbA
Weingut Korrell-
Nahe

0,75l

0,25l

Wunderwerk

Riesling – QbA
Alte Reben
Dreissigacker
Bechtheim -
Rheinessen
bio
0,75l

Silvaner

Buntsandstein
Silvaner – QbA
Weingut Bickel-
Stumpf
Franken

0,75l

0,25l

HAUSGEMACHTE

Limonade

Spritzige Liso

Zitronen-Ingwer-Limonade

0,5l

Klassiker - ganzjährig

VORSPESIEN

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

Peffersteak

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