

# Saison

## VORSPEISEN

Gebratene Jakobsmuschel & Tiefseegarnele  
auf Erbsenpüree mit Saubohnenkernen <sup>2,4,9,10,13</sup>  
Fried scallop & prawn shrimp on pea puree with broad bean kernels

*“Bouillabaisse”*  
Klassische französische Fischsuppe  
mit Safran und Gemüse <sup>2,4,9,13</sup>  
French fish soup with seafood, saffron and vegetables

## HAUPTGERICHTE

### *Aus Fluss und Meer*

Ganze Dorade in Kräuter-Knoblauch-Öl gebraten  
mit Blattspinat und Salzkartoffeln <sup>1,4</sup>  
Dorade in herbal garlic oil with spinach and boiled potatoes

Steinbeißer-Filet gegrillt mit geschwenkten Gemüse  
von Artischocke und Kirschtomate,  
dazu Rosmarinkartoffeln <sup>1,4</sup>  
Wolffish-fillet grilled with paned vegetables of artichoke and cherry-tomato,  
with rosemary potatoes

Sepie vom Grill an Tomaten-Sugo  
dazu schwarze Tagliatelle <sup>1,3,13</sup>  
Cuttlefish grilled on tomato-sugo with black tagliatelle

Filet vom Arktischen-Saibling gebraten  
auf Gurken-Rahmgemüse mit Mix von Wild- und Basmatireis <sup>1,4,7,9</sup>  
Fried fillet of Arctic char on creamy cucumber  
with mix of wild- and Basmati-rice

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

## WEIN

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

0,75l

„Buntsandstein“  
Silvaner QbA trocken  
Bickel-Stumpf  
Frickenhausen/  
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

### VORSPESIEN

Kraftbrühe mit Kräuterflädle  
und frischem Schnittlauch <sup>1,3,7,9,10</sup>  
Bouillon with home-made pancake-strips

Karotten-Ingwer Schaumsuppe  
mit Kartoffelstroh <sup>1,7,9,10</sup>  
Carrots soup flavored with ginger

Carpaccio vom heimischen Rinderfilet  
mit Olivenöl, Parmesansplitter und Blattsalatbouquet <sup>9,10</sup>  
„Carpaccio“ small strips of beef-fillet with Parmesan and olive-oil

Hausgemachter gemischter Salat <sup>7,9,10</sup>  
Home-made mixed salad

### HAUPTGERICHTE

#### ***Pfeffersteak***

Rinderfiletsteak vom Albrind an pikanter Pfeffersauce  
und Pommes frites <sup>1,7,9,10</sup>  
Peppersteak – beef-fillet with spicy pepper sauce and french fries

#### ***Schwäbischer Zwiebelrostbraten***

Rumpsteak vom Jungrind in feiner Bratensoße mit Röstzwiebel und  
hausgemachte Spätzle <sup>1,3,7,9,10</sup>  
hausgemachte Käsespätzle <sup>1,3,7,9,10</sup>  
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 <sup>1,3,7,9,10</sup>  
„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 <sup>1,3,7,9,10</sup>  
„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 <sup>1,3,7,9,10</sup>

„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 <sup>1,3</sup>

„Wiener Schnitzel“ escalope of veal with french fries

#### **Schwäbische Rahmlendchen**

Medaillons vom Schweinefilet an Rahmsauce mit hausgemachten Spätzle <sup>1,3,7,9,10</sup>

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

#### **Schwäbische Käsespätzle**

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln <sup>1,3,7</sup>

Home-made Swabian cheese pasta and roasted onions

#### **Lachsfilet**

Tranchen vom Lachsfilet auf geschmortem Lauchgemüse, dazu Salzkartoffeln <sup>1,4,7,9,10</sup>

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 <sup>1,7,9,10</sup>  
Mixed salad with warm stripes of turkey

### **Fleischkäse**

Hausgemachter Fleischkäse mit Spiegelei und Kartoffelsalat <sup>3,9,10</sup>  
Meatloaf with fried egg and potato-salad

### **Bratwurst**

Nackte Bratwurst an Bratensauce mit Kartoffelsalat <sup>1,7,9,10</sup>  
Fried sausage with gravy and potato-salad

### **Schweizer Wurstsalat**

Streifen von Fleischkäse und Emmentaler  
an würzig-saurer Sauce und Bauernbrot <sup>1,9,10</sup>  
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