

Vorspeisen:

Feldsalat mit Kräuter-Senf Vinaigrette,
gehacktem Ei, knusprigem Speck und Croutons
€ 8,80

Hausgebeizter norwegischer Fjordlachs
auf knusprigem Kartoffelrösti mit Avocado,
Wildkräutersalat und Limonen-Crème Fraîche
€ 10,80

Carpaccio vom Rinderfilet
Hauchdünne Scheiben vom Premium Rinderfilet
mit Balsamico, Rucola, Champignons und Parmesan
€ 11,00

Beef Tatar
Angemachtes Tatar vom Premium Rind
auf geröstetem Schwarzbrot
€ 11,00

Kleiner Blattsalat
mit Dressing nach Wahl
Kräuter-Senf / Balsamico / French Dressing
€ 5,00

Suppen:

Crèmesüppchen von Marone und Sellerie

mit karamellisierten Maroni und Zimt Croutons

€ 7,80

Schaumsüppchen vom Hokkaido Kürbis

mit Kürbiskernen und steirischem Kernöl

€ 7,80

Rinderkraftbrühe

mit Wurzelgemüse und hausgemachten Maultaschenstreifen

€ 6,80

Rinderkraftbrühe

mit Wurzelgemüse und Kräuterflädle

€ 5,80

Vegetarisch:

Kürbisravioli

mit leichtem Frischkäseschaum, brauner Butter,
Kirschtomaten und Parmesan

€ 14,80

Pad Thai

Gebratene Asia Reismudeln aus dem Wok
mit geröstetem Ei und Gemüse

14,80

Empfehlungen:

Kross gebratenes Zanderfilet

auf Rahmkraut mit Kartoffelpüree und Speckchip

€ 19,80

½ ofenfrische Bauernente mit eigenem Sößle,

Apfelrotkraut, Semmel- und Kartoffelknödel

€ 20,80

Ragout vom heimischen Wildschwein

mit Apfelrotkraut, handgeschabten Spätzle und Preiselbeer Crème Fraîche

€ 18,50

Rosa gebratenes irisches Lammkaree mit Thymian-Tomatenkruste,

Speckbohnen und Kartoffelgratin

€ 26,50

Klassiker:

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken

mit Pommes Frites

€ 16,80

Drei Lendchen vom Schwäbisch Hällischen Landschwein

mit Pilzrahmsauce und handgeschabten Spätzle

€ 22,80

In Spätburgunder geschmorte Bäckle vom Schwäbisch Hällischen Landschwein

mit buntem Linsengemüse und handgeschabten Spätzle

€ 18,50

Zwiebelrostbraten vom Argentina Beef

mit Rotweinsöble und Röstkartoffeln

€ 24,80

Argentina Rumpsteak (200g)

mit Kräuterbutter und Pommes Frites

€ 24,00

Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne eine Speisekarte mit Allergen Kennzeichnung bereit

Nachtisch

Mousse au Chocolat

€ 5,00

Crème Brûlée

€ 5,00

Zwei Kugeln hausgemachtes Vanilleeis

mit heißen Himbeeren

€ 5,80

Zwetschgentopfenknödel mit Zimtbröseln,

hausgemachtem Vanilleeis und Zwetschgenröster

€ 7,80

Warmer Schokoladenkuchen

mit flüssigem Kern, Birnenkompott
und hausgemachtem Eierliköreis

€ 8,80

Unser hausgemachtes Eis & Sorbet

Vanille
Zuckerwatte
Eierlikör
Himbeere
Mango
Granny Smith Apfel
Williams Birne

Spezialitäten aus der italienischen Eismanufaktur Menodiciotto:

Minus 18 Grad ist die deutsche Übersetzung dieses Markennamens und zugleich der Leitgedanke der 1986 gegründeten Eismanufaktur aus Turin: Denn Kälte ist das einzige Konservierungsmittel in der Herstellung des hochwertigen Speiseeises. Nachhaltige Produktion für höchsten Eisgenuss. Das gesamte Eissortiment entsteht im Sinne der Slow- Food-Philosophie weitestgehend aus natürlichen Zutaten. Im Milchspeiseeis und den Sorbets ist eine intensive Geschmackswelt kältekonserveriert, welche definiert wird durch die Erntesaison und Regionalität der Rohstoffe. Ein wichtiges Güte Merkmal sind zudem die 80 Montbéliarde Kühe, die den überwiegenden Milchbedarf zur Produktion aus eigener Haltung liefern. Eier werden nur aus Bodenhaltung verwendet.

Unsere Sorten:

Schokolade
Haselnuss
Pistazie
Café
Zimt
Tiramisu
Malaga
Stracciatella

Kugel Eis / Sorbet € 2,20 (Sahne € 0,50)