

## **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 der Petersilienwurzel***

mit eigenem Öl und Croutons

€ 7,80

### ***Tom Kha Gai***

Traditionelle thailändische Hühnersuppe mit Kokosmilch,  
Hähnchenfleisch, Chili, Galgant, Limette und Zitronengras (leicht scharf)

€ 7,80

### ***Rinderkraftbrühe***

mit Wurzelgemüse und hausgemachten Maultaschenstreifen

€ 6,80

### ***Rinderkraftbrühe***

mit Wurzelgemüse und Kräuterflädle

€ 5,80

## **Vegetarisch:**

### ***Walnuss-Gemüse Risotto***

mit Kirschtomaten und Parmesan

€ 14,80

### ***Pad Thai***

Gebratene Asia Reisnudeln aus dem Wok

mit geröstetem Ei und Gemüse

€ 14,80

## **Fisch:**

### ***Kross gebratenes Zanderfilet***

auf Rahmkraut mit Kartoffelpüree und Speckchip

€ 19,80

## **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**

Walnuss Whisky Eis  
Erdbeer-Sauerrahm Eis  
Cheesecake – Lemon Curd Eis  
Vanille Eis  
Eierlikör Eis

**Unsere hausgemachten Sorbets**

Himbeere  
Mango  
Granny Smith Apfel  
Williams Christ Birne

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