

Vorspeisen und Suppen

<i>Eine Maultasche geschmälzt als Versucherle mit Kartoffel- und Blattsalat</i>	8,50
<i>Freiland Feldsalat mit Walnussdressing, Speck- und Brotwürfel</i>	9,50
<i>Gambas al ajillo mit Weißbrot</i>	15,00
<i>Ziegenkäse mit Honig und Pfeffer gratiniert an Salatbouquet und Birnen</i>	16,00
<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit Oliven-Trüffelmarinade gehobeltem Parmesan und Weißbrot</i>	16,00
<i>Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen</i>	6,00
<i>Kürbiscremesuppe</i>	7,00

Unsere Menüempfehlungen

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen
*1/4 gefüllte bayrische Bauernente dazu Apfelrotkraut
und Kartoffelklöße*
Quarkmousse mit Quittenchutney und Cassis-Sorbet
38,00

Menü II

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen
*Zanderfilet „Winzerin Art“ mit Speck- Brotwürfel und Trauben gebraten
dazu Weinkraut und Kartoffelpüree*
Quarkmousse mit Quittenchutney und Cassis-Sorbet
40,00

Menü III

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen
*Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfel- und Zwiebelscheiben,
Kartoffelpüree und Salatteller*
Quarkmousse mit Quittenchutney und Cassis-Sorbet
34,00

Menü IV

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen
Rehbraten „Baden-Baden“ mit Preiselbeerbirne, Spätzle und Salatteller
Quarkmousse mit Quittenchutney und Cassis-Sorbet
36,00

Fischgerichte

<i>Zanderfilet „Winzerin Art“ mit Speck- Brotwürfel und Trauben gebraten dazu Weinkraut und Kartoffelpüree</i>	28,00
<i>Garnelenpfanne mit Gemüsestreifen und Penne Nudeln -scharf-</i>	19,00

Hauptgerichte

<i>Kalbsschnitzel „Wiener Art“ mit großem buntem Salatteller</i>	24,00
<i>Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfel- und Zwiebelscheiben, Kartoffelpüree und Salatteller</i>	22,00
<i>Gefüllte Kalbsbrust mit großem buntem Salatteller</i>	19,00
<i>Kalbsnierenbraten mit Nudeln und Salatteller</i>	18,00
<i>Rehbraten „Baden-Baden“ mit Preiselbeerbirne, Spätzle und Salatteller</i>	25,00
<i>Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salatteller</i>	16,00
<i>Cordon bleu vom Schweinerücken mit großem buntem Salatteller</i>	19,00
<i>Hohenloher Pfännle</i>	
<i>Schweinelendchen mit Champignons und Sauce Hollandaise überbacken dazu Schupfnudeln, Spätzle und Salatteller</i>	25,00
<i>Gebratenes Putensteak mit Kräuterbutter an einem Gemüsebouquet dazu Pommes dauphines</i>	19,00
<i>Großer Salatteller mit Putenbruststreifen oder Weißflensburger Schafskäse</i>	15,00

Regionale Spezialitäten

<i>Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Salatteller</i>	25,00
<i>Linsentopf mit Spätzle, Rauchfleisch und Saitenwürstle</i>	15,00
<i>Saure Nierle oder Saure Kutteln mit Bratkartoffeln</i>	16,00
<i>Maultaschen „Schwäbisch“ mit Zwiebeln, Sauerkraut und Schupfnudeln</i>	16,00
<i>Schlachtplatte mit Leber- und Blutwürstle, gekochte Schweinebauchscheibe und Bratkartoffeln</i>	16,00

Vegetarisch

<i>Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salatteller</i>	15,00
<i>Frische Pilze in Kräuterrahm mit Semmelknödel und Salatteller</i>	15,00
<i>Champignon-Erbsen-Ragout in Kokos-Chilisauce mit Reis und Salatteller (vegan möglich)</i>	15,00
<i>Gemüseteller mit Kartoffeln (vegan möglich)</i>	16,00