

Vorspeisen / Kleine Gerichte

Starter / Small dishes

<i>Ackersalat mit gebratener Kaninchenleber und Marmelade von roten Zwiebeln</i> <i>Lamb's lettuce with roasted rabbit liver and marmelade of red onions</i>	8.50 €
<i>Gebratenes Jakobsmuschelfleisch mit Basilikumnudeln und Kirschtomaten</i> <i>Fried meet of scallops, with basilnoodles and cherry tomatoes</i>	12.50 €
<i>Marktsalate klein</i> <i>Small salad</i>	4.00 €
<i>Marktsalate groß</i> <i>Big salad</i>	6.80 €
<i>Salatvariation mit gebratenem Lachs oder gebratenen Putenstreifen, mit Baguette</i> <i>Salad with roasted salmon or roasted stripes of turkey, with baguette</i>	8.50 €
<i>Maultaschen mit Zwiebelschmelze und Kartoffel-Kopfsalat</i> <i>Homemade kind of ravioli in onion sauce with potato salad and lettuce</i>	7.50 €

Suppen / Soups

<i>Kartoffelsuppe mit Schwarzbrotchips</i> <i>Potato soup with black bread chips</i>	4.00 €
<i>Tafelspitzbrühe mit gebackenen Grießklößchen</i> <i>Bouillon with baked semolina dumpling</i>	4.00 €
<i>Essenz vom Bianchetti Trüffel mit Crevetten</i> <i>Essence of Bianchetti truffle with shrimps</i>	6.50 €

Hauptgerichte Fleisch

Meat dishes

Schweinefilet in Pancetta und Rosmarin gebraten mit Spinatspätzle und Tomatenjus
Fried fillet of pork in pancetta and rosemary with spinach swabian noodles and tomato sauce 16.50 €

Zwiebelrostbraten mit Maultäschle und Bratkartoffeln
Steak with fried onions, homemade kind of ravioli and roast potatoes 15.80 €

Schwäbischer Sauerrahmbraten mit Serviettenknödel
Swabian sour beef with bread dumplings 13.50 €

Adlerteller, verschiedene Filets gebraten, Pfeffersoße, Serviettenknödel und Butterspätzle
Varied fried fillet in peppersauce, bread dumplings and swabian noodles 14.50 €

Rehrücken in Wacholderrahmsoße, Preiselbeerbirne und Butterspätzle
Saddle of venison in juniper berry sauce, with cranberry pear and swabian noodles 24.50 €

Tournedos vom Weiderind in Trüffelsoße mit Gemüse und Tagliatelle
Tournedos in truffle sauce with vegetables and noodles 24.50 €

Involtini vom Kalbsrücken mit Balsamicosoße , dazu Bratgemüse und Kartoffel- Parmesangnocchi
Involtini from the saddle of veal with balsamico sauce, roastet vegetables and potato- parmesan gnocchi 22.50 €

Perlhuhnbrust mit Rosmarin gebraten, Kartoffelgemüse und Paprikajus
Roast guinea fowl breast with rosemary, potatoes vegetables and paprika sauce 16.80 €

Kids and senior citizen can order a smaller portion

Hauptgerichte Fisch
Fish dishes

Norwegisches Lachsfilet mit Lauchcurrysoße und Basmatireis
Fillet of salmon with leek- currysauce and basamatirice 16.50 €

Gebratene Garnelen mit einem Hauch Knoblauch, Gemüse und Kartoffeln
Fried prawns in garlic with vegetables and potatoes 22.50 €

Steinbuttfilet mit Basilikumnudeln und Limonenpaprikasoße
Turbot with basilnoodles and limepaprika- sauce 22.80 €

Vegetarisch/ Vegetarian

Kartoffelstrudel mit gebratenem Brokkoli und Karotten- Ingwersoße
Potatoestrudel with roasted broccoli and carrot- gingersauce 12.80 €

Wokgemüse mit Tandoori, Sojasoße und Basmatireis
Vegetable from the wok with tandoori,
soy sauce and basmatirice 12.80€

Papardelle mit Fleur de Sel Butter und gehobeltem Bianchetti Trüffel
Papardelle in Fleur de Sel butter with bianchetti truffle 14.80€

Kids and senior citizen can order a smaller portion