

## „s'Michele“ to Go...

(unsere Gerichte für den Genuss zuhause)

### Feldsalat in Kartoffelmarinade

- mit Speck und Croutons 5,-
- mit karamellisiertem Ziegenkäse 10,-
- mit gebratenen Champignons 12,-
- mit gebratenen Riesengarnelen und Ananas - Chutney 13,-
- mit gebratenen Rostbratenstreifen 14,-

### Riesengarnelen mit Krustentierschaum

12,-

### Tatar vom Rinderfilet mit Essiggurkenchutney

13,-

### Entenstopfleberterrinen mit marinierten Himbeeren, Feldsalat und Brioche

16,-

### Grüne Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln

10,-

### Schwäbisches Kräuterrisotto mit herbstlichem Gemüse

14,-

### Geschmälzte Kalbsmaultaschen mit Schmorzwiebeln und Kartoffelsalat

10,-

### In Briochebröseln gebackenes Schnitzel mit Kartoffelsalat

vom Schwein 12,- vom Kalb 20,-

### Jägerschnitzel mit Steinchampignons, Speck und Butterspätzle

vom Schwein 16,- vom Kalb 24,-

### Unser Pfeffersteak mit Bratkartoffeln

vom Schwein 14,- vom Rinderfilet 30,-

### Gebratene Perlhuhnbrust mit Perlgraupen und Gemüse

16,-

### Geschmorte Rinderbäckchen mit Vanillekarotten und Butterspätzle

20,-

### Zwiebelrostbraten mit Rieslingzwiebeln und Butterspätzle

vom Rücken 23,- vom Filet 30,-

### Hirschrücken mit Rotkraut und Briocheknödelscheiben

25,-

### Zanderfilet mit Graupenrisotto und Erbsen

19,-

### 1/2 Hummer mit Rahmspinat und Zitronenschaum

35,-

### Unser „Schwabenteller“:

### Mini-Rostbraten, Lendchen, Maultaschen, Fleischküchle, Linsen und Butterspätzle

16,-

### Hausgemachte Eis- und Sorbetkreationen

Mangosorbet, Rote Bete - Himbeersorbet, Passionsfrucht- oder Vanilleeis (130g) 3,-

### Schokoladenkuchen mit Himbeeren

8,-