

Vorspeisen

Rote Beete Carpaccio
gebackener Ziegenkäse / Walnusskerne / Sprossen
€ 14.00

Blattsalate mit marinierten Maultäschchen
€ 13.50

Blutwurstravioli auf Rahmkraut
Apfel / Selleriepüree
€ 16.00

Lachsmaultäschchen
Blattspinat / Safransoße
€ 17.50

Suppen

Kraftbrühe mit Maultäschchen
€ 7.80

Tomatenessenz mit Polentaravioli
€ 9.50

Kraftbrühe mit Markklößchen
€ 7.80

Kürbiscremesuppe mit Croûtons
€ 8.50

*Sollten Sie von Allergien oder anderen Unverträglichkeiten betroffen sein, sprechen Sie uns bitte an.
Wir beraten Sie gerne!*

Hauptgerichte

Hausgemachte Maultäschchen in Kraftbrühe

Gemüsewürfel / bunter Salat

€ 16.50

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Bratkartoffeln / bunter Salat

€ 32.50

Geschmorte Schweinebäckchen

frische Pilze / Wirsingspätzle

€ 30.50

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

Bratkartoffeln / bunter Salat

€ 33.50

Sollten Sie von Allergien oder anderen Unverträglichkeiten betroffen sein, sprechen Sie uns bitte an.

Wir beraten Sie gerne!

Hauptgerichte

Geschmorter Kalbsbug
Champignonrahmsoße / Spätzle / bunter Salat
€ 26.00

Sautierte Rinderfiletspitzen
Bunter Salat / Spätzle
€ 36.00

Pochiertes Seesaiblingsfilet
Kräutersoße / Blattspinat / Butterreis
€ 32.00

Cous-Cous-Ravioli
555Blattspinat / Parmesanbutter
€ 19.00

*Sollten Sie von Allergien oder anderen Unverträglichkeiten betroffen sein, sprechen Sie uns bitte an.
Wir beraten Sie gerne!*

Dessert

Schwarzwaldbecher

Vanilleeis / Schokoladeneis / Sauerkirschen / Kirschwasser / Sahne

€ 8.00

Schokoladenmousse

frische Früchte / Fruchtmark

€ 12.00

Lebkuchenparfait mit warmen Sauerkirschen

€ 11.00

Crème Brûlée

frische Früchte / Sorbet

€ 13.00

*Sollten Sie von Allergien oder anderen Unverträglichkeiten betroffen sein, sprechen Sie uns bitte an.
Wir beraten Sie gerne!*

