

Vorspeisen / Starters

Brotsalat mit getrockneten Tomaten, Rucola und Fetakäse <i>Bread salad with dried tomatoes, rocket salad and feta cheese</i>	9,50 €
Hohenloher Königin- Pastete mit Ragout-Fin vom Ochsenschwanz und Winterspargel <i>Regional ragout-fin of oxtail and winter asparagus</i>	10,50€

Suppen / Soups

Cremige Süßkartoffel- Ingwersuppe mit Croûtons <i>Creamy sweet potato-ginger soup with croûtons</i>	6,80 €
Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Kräuterflädle <i>Beef bouillon with vegetable strips and herbs pancake strips</i>	6,80 €

Hauptgerichte/ Main dishes

Vegetarische / Vegetarian

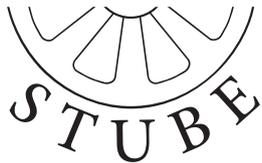
Knuspriger Lauch-Flammkuchen <i>Crispy tarte flambée with leek</i>	8,50€
Käsespätzle mit geschmälzten Zwiebeln und Beilagensalat <i>Swabian cheese noodles with oiled onions and side salad</i>	13,80€

Fisch/ Fish

Forelle „Müllerin Art“ (ohne Gräten) mit Petersilienkartoffeln und Blattsalaten <i>Trout miller art with parsley potatoes and leaf salad</i>	19,80 €
Gebratener Skrei(Winterkabeljau) mit Riesengarnele auf Meeresspargel im Safransud mit frischer Pasta <i>Winter codfish with king prawn on ocean asparagus in saffron brew with fresh pasta</i>	24,80 €

Fleisch / Meat

Schwäbischer Schinkenwurstsalat mit Essiggemüse und Graubrot <i>Swabian sausage salad with vinegar vegetables and bread</i>	8,90 €
Fleischkäse mit geschmolzenen Zwiebeln, Spiegelei und Kartoffelsalat <i>Roasted meatloaf with onions, fried egg and bread</i>	8,90 €
Schwäbische Linsen mit Saiten Würstle und hausgemachten Spätzle <i>Swabian lenses with sausages and homemade swabian noodles</i>	13,80 €
Schnitzel „Wiener Art“ paniertes Jungschweinerücken mit Blattsalaten Preiselbeeren und Zitrone, dazu Pommes frites <i>Pork escalope Vienna style with leaf salads, cranberries, lemon and french fries potatoes</i>	15,80 €
Rahmsauerbraten vom Rind an Gewürzrotkohl und Semmelknödel <i>“Sauerbraten” Braised beef with cream, spice red cabbage and bread dumpling</i>	16,80 €
„Schwabenpfännle“ Medaillons vom Schwein an Marktgemüse, Rahmsauce, gebratene Champignons dazu hausgemachte Spätzle (wird in der Pfanne serviert) <i>Medallions of pork, with cream sauce, fried mushrooms, vegetable and swabian noodles (served in a pan)</i>	20,80 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachter Maultasche, Marktgemüse und hausgemachten Spätzle <i>Roastbeef “Swabian style” with pasta square, vegetable and swabian noodles</i>	23,80 €



Desserts

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne 6,80 €
Vanilla ice cream with hot raspberries and cream

„Birne Helene“ nach Art des Hauses 7,80 €
 Mousse von der Zartbitterschokolade an hausgemachten Birnensorbet
“Pear Helene” by house style
Mousse from dark chocolate with homemade pear sorbet

Gerne können Sie sich Ihren Eisbecher auch aus folgenden Sorten selbst zusammenstellen:

You can also create your own ice cream sundae from the following flavours:

Eis: Vanille, Erdbeere, Schokolade, Walnuss, Joghurt
 Amarena- Kirsche

Ice cream: *Vanilla, strawberry, chocolate, walnut, yogurt, amarena- cherry*

Sorbets: Gerne informieren Sie unsere Servicekräfte welche erfrischenden, hausgemachten Sorbets und weitere Eissorten wir zurzeit im Angebot haben.

Our service team will be pleased to tell you what kind of refreshing, homemade sorbets and types of ice cream are being offered.

Je Kugel: 1,80 €
One scoop:

Portion Sahne: 0,90 €
Whipped cream:

Liebe Gäste,

***Informationen über Zutaten in unseren Speisen,
 die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
 erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Serviceteam.***

***Diese stellen Ihnen gerne auch eine
 schriftliche Dokumentation zur Verfügung.***