

Suppen / Soups

Rinderkraftbrühe 6,80 €
mit Gemüsestreifen und Maultäschle
Beef bouillon with vegetable stripes and swabian ravioli

Kleine Gerichte/ small dishes

Luftgetrocknete Bauernbratwurst mit Brot und Senf * 3,00 €
*Dried sausage farmer style served with bread and mustard**

Lauchflammkuchen frisch aus dem Ofen vom Holzbrett * 8,90 €
*"Tarte flambée" served on a wooden board **

Schwäbischer Schinkenwurstsalat mit Essiggemüse und Schwarzbrot * 8,90 €
*Swabian ham sausage salad with mixed pickles and black bread **

Knuspriger Flammkuchen mit Birne Camembert, Speck und Preiselbeeren 10,80 €
Crispy tarte flambee with pear, camembert, bacon and cranberries

„Bajazzo Burger“ Saftiger Rindfleischburger mit Cheddar-Käse, Tomate Gurke, Eisbergsalat, Zwiebeln und Kartoffelecken mit Sour Cream 12,80 €
Beef burger with cheddar cheese, tomato, cucumber, salad onions and country potatoes with sour cream

„Salatteller Bajazzo“ – Salate der Saison 13,50 €
mit Tomate, Mozzarella und gebratener Hähnchenbrust
Seasonal salads with tomato and mozzarella and roasted chicken breast

Argentinisches Rumpsteak an Blattsalaten mit Kräuterbutter und Baguette 21,80 €
Argentinean rump steak with homemade herbs butter, salad and baguette

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und Blattsalaten 23,80 €
Viennese veal escalope with french fries and leaf salad

Desserts

Crème Brûlée mit Früchte 6,90 €
Crème brûlée with fruits

Dunkles Mousse au Chocolat mit Beerenragout und Himbeersorbet 7,90 €
Dark chocolate mousse with berry ragout and raspberry sorbet

* dies erhalten Sie bis 23:00 Uhr / these is served until 11:00 pm