

Vorspeisen / Starters

Geräucherte Entenbrust – Feldsalat- Kürbis- Croutons <i>Smoked doug breast with lamb´s lettuce, pumpkin, croutons</i>	15,50 €
Ziegenkäse Terrine auf eingelegtem Rettich mit karamellisierten Feigen und Kirschtomaten <i>Goat cheese terrine on pickeld radish with caramelized figs and cherry tomatoes</i>	14,50 €
Rinder-Carpaccio mit Rucola, Parmesan und Pinienkernen <i>Beef carpaccio with rocket, parmesan and pine nuts</i>	18,50 €

Suppen / Soups

Rinderkraftbrühe mit Maultasche, Flädle und Markklößchen <i>Beef broth with swabian ravioli, pancake stripes and bone marrow</i>	8,50 €
Cappuccino vom Ofenkürbis mit Kernölschaum <i>Cappuccino from pumpkin with seed oil foam</i>	8,50 €

Hauptgerichte / Main Courses

Vegan /Vegetarisch

Bergkäsespätzle mit Röstzwiebeln und grünem Salat <i>Mountain cheese noodles with roasted onions and green salad</i>	17,80 €
Gnocchi di zucca (Kartoffelgnocchi mit Kürbisragout) Parmesan, Nussbutter, Amaretinirunch <i>Gnocchi with pumpkin, parmesan, nut butter and amaretinirunch</i>	18,50 €
Gemüse-Curry  mit frisch gebackenem Naan Brot <i>vegetable Curry with homemade Naan</i>	19,80 €

Fisch / Fish

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Petersilienkartoffeln, Buttergemüse und Senfsoße <i>Pirk-perch fillet fried on the skin with parsley potatoes, butterd vegetables and mustard sauce</i>	30,50 €
Lachstranche mit Pesto gratiniert auf Krustentier- Risotto sautiertem Broccoli, und Kirschtomaten <i>Salmonfilet with crustacean risotto, broccoli and cherry tomatos mit asiatischem</i>	31,50 €

Fleisch / Meat

„Schwabenpfännle“	26,50 €
Medaillons vom Schwein an Marktgemüse, Champignonrahmsauce dazu hausgemachte Spätzle (in der Pfanne serviert)	
<i>Medallions of pork with mushrooms cream sauce, seasonal vegetables and homemade spaetzle (served in a pan)</i>	
Halbe Ente frisch aus dem Ofen mit Kartoffelklößen und Apfelrotkohl	27,50 €
<i>Half duck with dumplings and apple red cabbage</i>	
Kalbsleber „Berliner Art geschmorte Zwiebeln, karamellierte Apfelscheiben und Kartoffelpüree	26,50 €
<i>Calf liver „Berlin style“ braised onions, caramelized apple slices and mashed potatoes</i>	
Rinderroulade mit Salzkartoffeln und Rotkohl	27,50 €
<i>Beef roulade with boiled potatoes and red cabbage</i>	
Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce Rösti-Taler und Marktgemüse	31,80 €
<i>Thin strips of veal, cooked in a creamy sauce with mushrooms, fried grated potatoes and vegetables</i>	
Wiener Schnitzel vom Kalb	31,80€
Bratkartoffeln und Beilagensalat <i>“Viennese schnitzel” with fried potatoes and side salad</i>	
Zwiebelrostbraten	32,50 €
Rotweinsauce, Marktgemüse, hausgemachte Spätzle und Maultasche <i>Roastbeef “Swabian style” with red wine sauce, market vegetables and homemade spaetzle (Swabian pasta) and Swabian ravioli</i>	
Gebrautes Rumpsteak 250g	36,50 €
Pfeffersauce oder Kräuterbutter, Herzoginkartoffeln und Grillgemüse <i>Roasted rump steak 250g pepper sauce or herb butter, duchess potatoes and grilled vegetables</i>	

Desserts

Crème brûlée mit Orangen-Grapefruit-Minz- Salat 9,50 €
Crème brulée with salad od Orange- grapefruit and mint salat

Zweierlei Mousse au Chocolat mit Waldbeerenragout 10,50 €
Two types of chocolate mousse with inlaid apricots

Haselnusspudding auf Rotweinpflaumen und Zimteis 10,50 €
Warm hazelnut pudding on red wine plums and cinnamon ice cream

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 ice cream we serve today.

Je Kugel: 2,80 €
per scoop

Portion Sahne: 1,10 €
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.