



### Suppen

<b>Pastinaken-Apfel-Cremesuppe</b> mit gerösteten Mandeln (Molkereiprodukte / Sellerie / Nüsse)	8,00 Euro
<b>Rahmblumenkohlsuppe</b> mit Spargel und knusprigem Bacon (Molkereiprodukte / Sellerie)	9,40 Euro
<b>Tagessuppe</b> Bitte fragen Sie unser Personal nach der Tagessuppe.	6,70 Euro

### Vorspeisen

<b>Gemischter Salat</b> Blattsalat mit verschieden angemachten Salaten, Kräutervinaigrette (Gluten / Senf / Sellerie)	7,80 Euro
<b>Graved Lachs</b> gebeizt auf einem grünem Salatbett (Fisch)	14,60 Euro
<b>Garnelen-Tempura</b> mit Rote-Bohnen-Mayonnaise und gebratenen Reisnudeln (Krebstiere / Gluten / Molkereiprodukte / Ei)	15,60 Euro
<b>Gemüsegarten - vegan</b> Kichererbsen- und Rote-Beete-Hummus mit Olivenerde und gegrilltem Gemüse (Gluten / Sesam)	14,60 Euro

### Fleisch

<b>Wiener Schnitzel</b> vom Kalbsrücken, mit Pommes Frites, Zitrone und Preiselbeeren (Gluten / Molkereiprodukte / Ei)	29,30 Euro
<b>Argentinischer Zwiebelrostbraten</b> vom Rinderrücken mit Bratkartoffeln (Gluten / Sulfit / Sellerie)	32,00 Euro
<b>Schweinebäckle</b> mit Gemüse-Brunesa und Selleriepüree (Sellerie / Sulfit)	29,60 Euro
<b>Schwabenteller</b> Rindersteak und Maultasche mit Zwiebelschmelze, Spätzle und Bratensoße (Gluten / Molkereiprodukte / Ei / Sellerie / Nüsse / Sulfit)	29,80 Euro

## **Confierter Bauch vom Spanferkel**

mit Veilchenpüree

(Molkereiprodukte / Nüsse / Sellerie / Sulfite)

**31,80 Euro**

## **Enten-Honig-Magret**

mit Julienne-Gemüse, Currysoße und Jasmin-Reis

(Sellerie / Nüsse)

**27,80 Euro**

## **Schweineschnitzel natur vom Erdmannhäuser Sattelschwein**

mit Spätzle und Champignonrahmsoße

(Gluten / Molkereiprodukte / Ei / Sellerie / Nüsse)

**21,60 Euro**

## **Fisch**

### **Gegrillter Oktopus**

mit Prinzessbohnen auf schwarzem Tintenfisch-Risotto

(Weichtiere / Molkereiprodukte)

**27,60 Euro**

### **Adlerfischfilet**

mit Graupen-Gemüse-Risotto und Korianderschaum

(Fisch / Molkereiprodukte / Sellerie)

**22,60 Euro**

### **Kabeljau**

mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

(Gluten / Molkereiprodukte / Ei / Knoblauch)

**30,90 Euro**

## **Vegetarisch & vegan**

### **Käsespätzle**

mit geschmelzten Zwiebeln und Allgäuer Käse von der  
Dorfkäserei Nußbaumer aus Oberstaufen

(Gluten / Molkereiprodukte / Ei / Nüsse / Senf / Sellerie)

**13,20 Euro**

mit Blattsalat

(Gluten / Molkereiprodukte / Ei / Nüsse / Senf / Sellerie)

**16,70 Euro**

### **Planted Chicken-Filet**

mit Kartoffelrösti, Gemüse und Gemüsejus (vegan)

(Soja / Sellerie)

**25,80 Euro**

### **Geschmorte Karotten auf lauwarmen Alblinsen-Salat**

mit Zwiebel-Pfeffer-Chutney und Sesam-Joghurt (vegan)

Die Alblinsen sind aus Baden-Württemberg!

(Soja / Sesam)

**23,60 Euro**



## Frühlingsmenü

ab 17:00 Uhr

**1 Glas Prosecco**

**Ossobuco-Pastete**

mit Zitrusalat I (Einzelpreis 14,60 Euro)

(Gluten / Molkereiprodukte / Ei / Sulfite / Sellerie)

**Weinempfehlung: Pinot Meunier Rose 0,1l, Schloss Affaltrach 4,00 Euro**

**Marisco im Topf (nur für 2 Personen)**

**Eine portugiesische Spezialität!**

Garnelen, Venus-, Mies- und Jakobsmuscheln, Calamari und Reis (Einzelpreis 57,80 Euro)

(Krebstiere / Weichtiere / Milchprodukte / Sellerie / Sulfite)

**Weinempfehlung: Vinho Verde Branco Fonte Allegre 0,1l, 4,00 Euro**

**Pavelova mit roten Früchten**

(Einzelpreis 9,80 Euro)

(Gluten / Molkereiprodukte / Ei)

**oder wahlweise**

**kleine Käseplatte**

mit ausgewählten Käse und Feigensenf (Einzelpreis 9,80)

(Gluten / Molkereiprodukte / Senf / Nüsse)

**Preis für 2 Personen**

**99,00 Euro**

## Zusätzliche Beilagen

**Pommes Frites**

**4,20 Euro**

**Kroketten**

(Gluten / Ei / Molkereiprodukte)

**4,20 Euro**

**Spätzle**

(Gluten / Ei / Nüsse)

**4,20 Euro**

**Bratkartoffeln**

**4,70 Euro**

**Bratensoße**

(Molkereiprodukte / Ei)

**2,20 Euro**

**Champignon-Rahmsoße**

(Molkereiprodukte)

**2,20 Euro**



## Für unsere kleinen Gäste

### Spätzle mit Soße

(Gluten / Ei / Nüsse / Sellerie)

7,60 Euro

### Paniertes Schnitzel

vom Kalbsrücken mit Pommes Frites und Zitrone

(Gluten / Ei / Molkereiprodukte)

10,80 Euro

### Schneewittchen und die 7 Zwerge

(Ei)

10,80 Euro

### Räuber-Teller

0,00 Euro

## Süßes aus der Backstube

### Affogato

Espresso mit einer Kugel selbstgemachtem Eis

(Molkereiprodukte / Ei)

4,50 Euro

### Eis

Fragen Sie uns nach den aktuellen Sorten.

pro Kugel

(Molkereiprodukte / Ei)

2,40 Euro

### Heiße Himbeeren

mit 2 Kugeln hausgemachtem Vanilleeis

(Molkereiprodukte / Ei)

7,70 Euro

### Schokoladenvariationen

mit karamellisierter Banane, Kakaostreusel und Erdnusseis

(Gluten / Molkereiprodukte / Ei / Nüsse / Soja)

12,90 Euro

### Crispy Farofia – das portugiesische Wölkchen

mit Orangenbiskuit und englischer Thymiancreme

(Gluten / Molkereiprodukte / Ei)

11,90 Euro

### Kleine Käseplatte

verschiedene Käsesorten mit Feigensenf, Walnüssen und Brot

(Gluten / Molkereiprodukte / Senf / Nüssen)

9,80 Euro



### Vesper

Mittwoch bis Freitag ab 17:00 Uhr

#### 1 Paar Kalbsbratwürste

mit Bratensoße und Kartoffelsalat oder Brot

(Gluten / Ei / Senf)

12,00 Euro

#### Frischer Wurstsalat Schweizer Art

vom Fleischkäse mit Käse und Brot

(Gluten / Molkereiprodukte / Senf)

14,20 Euro

#### Gebratener Fleischkäse

mit Röstzwiebeln oder mit Ei dazu Brot

(Gluten / Ei)

13,10 Euro

#### Zwiebelrostbraten (130 g)

mit Brot

(Gluten / Sellerie)

17,80 Euro

#### Saure Kutteln

mit Brot

(Sellerie / Senf)

15,40 Euro

### Burger

Mittwoch bis Freitag ab 17:00 Uhr

#### King-Bacon-BBQ

Rinderhackfleisch (180g), Cheddar, Rote Zwiebel, Bacon, Tomate,  
Essiggurke, Blattsalat, BBQ-Ketchup

(Gluten / Molkereiprodukte / Ei / Sesam)

18,30 Euro

#### Lachsburger mit schwarzem Brioche Bun

Lachs-Patty, Rote Zwiebeln, Rucola, Essiggurke, Orangen-Mayonnaise

(Fisch / Gluten / Molkereiprodukte / Ei)

18,30 Euro

#### Vegetarischer Burger

Soja-Patty, Tomaten, Blattsalat, Essiggurke, Raclettekäse, Joghurtsoße

(Gluten / Molkereiprodukte / Ei / Soja)

18,30 Euro

Zu allen Burgern servieren wir Pommes Frites.