

# Vorspeise

## Starter



*Bruschetta mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern*

*„roasted bread with garlic, tomatoes and onions“*

5,50 EUR

*Frischer Salat mit Schinkenstreifen und gebratenen Champignons an einem Himbeerdressing*

*„mixed salad dressed in a raspberry dressing, served with ham strips and grilled mushrooms“*

7,50 EUR

*Warmer Ziegenfrischkäse mit Parmaschinken auf Rotebetecarpaccio mit Walnüssen*

*„warmed goat cheese, served with parma ham and walnuts top of a beetroot carpaccio “*

8,50 EUR



# Suppen

## Soups



*Consommé mit Suppenmaultaschen*

*„consommé with traditional german pasta pockets filled with meat an herbs“*

3,80 EUR

*Consommé mit Kräuterflädle*

*„consommé with sliced herb-pancakes“*

3,80 EUR

*Tomatencremesuppe mit Gin-Sahnehäubchen*

*„creamy tomato soup with a gin-cream topping“*

4,50 EUR



*Karotten-Ingwer-Suppe*

*„ginger spiced carrot soup“*

4,50 EUR

# Salate

## Salads

*Gemischter Salatteller mit einer Essig-Öl Vinaigrette, gebackenem Camembert und Preiselbeer-Dip  
„mixed salad served with baked camembert and cowberry-dip dressed in vinegar and oil“*

8,40 EUR

*Schweizer Wurstsalat mit Zwiebeltopping  
„salad made of stripes of sausages with cheese, bread and onions“*

8,40 EUR

*Gemischter Salatteller mit einem Joghurt-Knoblauch Dressing und  
gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen  
„big mixed salad served with grilled chicken strips dressed in a garlic yogurt dressing“*

11,40 EUR

*Salatteller der Saison an einem Cocktaildressing, dazu gebratene Black-Tiger Garnelen  
„mixed salad dressed in a cocktail dressing served with marinated  
roasted black tiger prawns“*

14,50 EUR



# Vegetarisch / Fisch

vegetarian / fish

*Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln*

*„home-made swabian pasta with cheese and caramelised onions“*



9,40 EUR

*Vegane Tagliatelle in einer Weißwein-Feigensauce und Walnüssen*

*„vegan noodles served with whitewine-figs-sauce and walnuts“*

10,50 EUR

*Gemüserisotto mit Karotten, Sellerie, Erbsen und Paprika*

*„vegetables risotto (carrots, celery, sweet-peas, sweet-pepper)“*

11,50 EUR

*Hausgemachte Maultaschen mit Rotebeete-Schafskäsefüllung, dazu Mohnbutter*

*„home made traditional pasta pockets filled with beetroot-goatcheese served with poppybutter“*

14,50 EUR



*Tomatisierte Spaghetti mit in Knoblauch angebratenen Gambas*

*„pasta with prawns“*

14,50 EUR

*Pochiertes Lachsfilet mit Risi e Bisi an einer Zitronen-Dillsoße*

*„poached salmon in lemon sauce with sweet-peas and rice“*

14,80 EUR



# Hauptspeisen

## main course



*Gerollte Maultaschen mit Zwiebelschmelze, Bratensoße und hausgemachten Kartoffelsalat* 12,50 EUR  
„traditional swabian pasta squares filet with meat, served with onions and homemade potatoe-salad“

*Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites* 12,50 EUR  
„escalope of pork „vienna style“ served with french fries“

*Gebratene Hähnchenbrust auf mediterranem gegrillten Gemüse dazu Herzoginnenkartoffeln* 12,80 EUR  
„roasted chicken breast, served with grilled mediterranean Vegetables and dushess potatoes“

*Gebratenes Schweinefilet mit einer Champignonrahmsoße und hausgemachten Eierspätzle* 14,50 EUR  
„grilled porkfilet with mushroom-cream-sauce served with homemade egg noodles“

*Zwiebelfrostbraten an einer Bratensoße mit hausgemachten Bratkartoffeln und gerösteten Zwiebeln* 18,50 EUR  
„roastbeef with roast potatoes and caramelised onions“



# Dessert

## dessert



*Gemischter Eisbecher mit Sahne* 3,80 EUR  
„mixed ice cream sundae with cream topping“

*Lauwarmes Schokotörtchen mit Vanilleeis* 4,50 EUR  
„small chocolate cake with a liquid core and vanilla ice cream“

*Hausgemachter Crepes mit Walnusseis und Schokosoße* 5,80 EUR  
„homemade crepe with walnut ice cream and chocolatsauce“

*Parfaitvariation mit Sahne* 6,50 EUR  
„parfait-variation with whipped cream“







# STEAKS

<i>Rib – Eye Steak</i>	<i>ca. 200g</i>	<i>17,50 EUR</i>
	<i>ca. 400g</i>	<i>23,80 EUR</i>
<i>Rumpsteak</i>	<i>ca. 200g</i>	<i>19,50 EUR</i>
<i>Rinderfiletsteak</i> <i>„Beef filet steak“</i>	<i>ca. 200g</i>	<i>24,60 EUR</i>

## *Beilage nach Wahl*

*Ofenkartoffel mit sour-cream / Kartoffel-wedges / Pommes Frites / Hausgemachte Eierspätzle  
Bohnen mit Speck / Bratkartoffeln / geschmortes Gemüse*

*Choice of side dish*

*Baked potatoes with sour cream / potato-wedges / chips (fries) / swabian egg pasta*

*Beans and bacon / roast potatoes / vegetables*

*Zu allen Hauptgängen ist ein Beilagensalat inklusive, Sie dürfen sich dazu gerne an unsere Salatbar bedienen  
„the warm dinners include a salad of the salad bar“*

*1.) Farbstoff 2.) Konservierungsstoff oder Konserviert 3.) Antioxidationsmittel  
4.) Geschmacksverstärker 5.) Geschwefelt 6.) Geschwärzt 7.) Süßungsmittel 8.) Phosphat*