

Auswahl Karte



Apero+ Wein-Tipp

Premium- Winzersekt

Dr. Baumann, Schloß Affaltrach mit Holunderblütensirup oder Cassislikör 0,1 | 5,80

Aperol/ Amaretto Sprizz oder Hugo mit Aperol/Amaretto ^{1,10}

Riesling-Winzersekt | Orange | Eis 6,50

Suppen & Vorspeisen

Schwäbische Maultaschensuppe 6,80

Curry-Ingwersuppe | Kokosbällchen 6,20 **VV**

Ziegenfrischkäse im Filouteig gebacken

Blattsalate | Mango-Chili-Chutney 11,80 **V**

Beilagen Salat | Hausdressing | Crôutons 5,70 **V**

Vegetarisch

Gemüseteller für Genießer:

Marktgemüse | gebackener Ziegenfrischkäse im Filo- Teig

Grießnocken | Dampfkartoffeln | Ananas-Chili-Chutney 16,50



Vegan

Pasta Fettuccine

Kokos-Curry | gelbe & weiße Rüben | Ingwer | Cashew-Kerne 13,90

Vitalsalat mit Rote-Beete-Quinoaballs

Ananas-Chili-Chutney | Blatt- & Rohkostsalate

Sonnenblumen- & Kürbiskerne 14,80



VV = vegan **V** = vegetarisch



Fisch

Zanderfilet & Riesengarnele

Spinat | Fettuccine | Mediterranes Ratatouille 24,80

Schwäbische Klassiker

Schwabenteller

Hällische Schweinemedallions | Rahmsoße
Cremepilze | Spätzle 21,80

Tafelspitz, gekocht, vom Weiderind

Boullion | Meerrettich | Dampfkartoffeln | Marktgemüse 19,80

Schnitzel nach „Wiener -Art“

Hällischer Schweinerücken | Pommes Frites | Marktsalat 18,90

Zwiebelrostbraten | Rückensteak vom Angus Rind

Bratensoße | gedünstete Zwiebel | handgemachte Spätzle 22,80

Bäckle vom Hällischen Landschwein

Rotweinssoße | Spätzle | Marktgemüse | 21,80

Alb- Lammkeule vom Schäfer Stotz, Münsingen

Rahmkartoffeln | mediterranes Ratatouille 24,80

Dessert

Kleines Panna Cotta | Himbeermark 4,20 **V**

Crème Brûlée | Cassis-Sorbet 7,80 **V**

Dreierlei Sorbet der Saison | frische Früchte 7,80 **VV**

Jumbo Kugel : Walnuss- oder Pistazien Eis 4,60 **V**

Hausgemachtes Sorbet der Saison 4,40 **VV**

Aufpreis für Umbestellung 1€