

Aperol Sprizz^{1,10} , oder **Hugo**, oder **Lemon Sprizz**¹ auf Eis 0,2l 8,90

Rosé Sekt Konvent Lemberger, trocken Dürrenzimmern 0,1l 6,50

Chardonnay Durbacher Schloßberg,

Goldene Medaille, Spätlese, trocken, Weingut Graf Wolff Metternich 0,2 l 9,50

Apero: , **Alkoholfrei,**

Bio Cuvée Nr. 28, Apfel, Emmer, Kräuter, alkoholfrei, *Jörg Geiger* Schlat, 0,1 l 6,90

Tropic Summer: San Bitter, Orange, Maracuja 7,80

Spicy Elder: Knittel's Holunderblüten, Zitrone, Ginger Beer 7,80

Blanc de Blanc alkoholfreier Weißwein, Baden, Kaiserstuhl, Ihringen 0,1 L 4,00 0,2 L 7,50

VORSPEISEN & SUPPEN

Marktsalat, Blatt- und Rohkostsalate, Sprossen & Kerne 7,50

Vegan

Gebackener Ziegenfrischkäse in Wan Tan Teig, Pflücksalate, Mango-Chutney 14,80

Vegetarisch,

Flädlesuppe mit Schnittlauch 7,80

Kürbis-Kokossuppe, mit Kürbiskernöl 9,20

Vegan,

VEGETARISCH

Knittel's Special: Black-Bean-Cashew Taler, Sweet Ananas, Quinoa-Balls, Marktgemüse, BBQ-Dip, Mango-Chili-Chutney & Süßkartoffel-Pommes 23,80

Vegan,

Kürbis vom Grill, mediterran, Rote Zwiebeln, Kirschtomaten, Kürbiskern-Öl, grüne Bohnen & Süßkartoffel-Pommes 22,80

Vegan

„Schwäbischer Herbst“ Kichererbsen-Taler auf Bio-Alb-Dinkelreis

BBQ-Dip, allerlei Herbstgemüse & rotes Zwiebel-Rosmarin-Chutney 23,80

Vegan

Kreuzberg Bowl: mit Quinoa-Balls, Bio-Albdinkelreis, Möhren, Kichererbsen, Edamame, Mango-Chutney, BBQ-Dip, Sweet Ananas & Pflücksalat 21,80

Vegan

Dazu:

+ **Ziegenfrischkäse, gebacken** 5,80 / + **4 Garnelen** 9,80 / + **Entrecote-Streifen ca.120g*** 14,00

SALAT

Fischer-Salat: Pflück- & Rohkostsalate, mit 3 Riesengarnelen , Zanderfilet 24,50

Ammertäler Salat: Gegrillte Roastbeefstreifen, Blatt- & Rohkostsalate, Kartoffelsalat Grana Padano, Kerne-Mix, Schwärzlocher Bauernbrot 24,50

BISTRO GERICHTE

Häll. Maultaschen, Bratensoße, feine Zwiebel-Speck-Schmelze, Kartoffel-Blattsalat 19,50

Kleines Kalbsschnitzel, paniert, mit Kartoffelsalat 19,80

HAUPTGERICHTE

Häll. Schweinerücken-Schnitzel, Wiener-Art,
mit großem Salat oder Pommes Frites 23,50

Schwaben Teller: Medaillons vom Hällischen Landschweinefilet
handgemachten Spätzle, Waldpilz-und Rahmsoße, Knusperspeck & Marktgemüse 29,90

Lammragout aus der Keule, Schäfer Stotz,
in Trollinger geschmort, Kartoffel-Gratin und grüne Speck-Bohnen 29,80

Rahmschnitzel vom Kalbsrücken,
mit Pilzen & handgemachten Spätzle 31,90

Zanderfilet & Garnele

Kürbis-Kokossauce, Bio-Albdinkelreis & Wurzelgemüse 32,80

Zwiebelrostbraten, Rückensteak vom Angus Rind
Gedünstete Zwiebeln, Bratenjus, handgemachte Spätzle 31,50

Kalbrückensteak Surf & Turf

mit Garnele, Kartoffel-Gratin & Herbstgemüse 36,00

DESSERT

Bourbon-Vanilleeis, mit warmen Kirschen & Sahne 8,90

Vegetarisch

Schwäbische Apfelkühle mit Zimt, Vanilleeis, Früchtemosaik 9,80

Vegetarisch

Trio: Creme Brûlée, Kürbis-Sorbet, geeiste Schokolade & Beeren 13,50

Vegetarisch

Veganes Schokokühle mit Himbeer-Sorbet an Waldbeeren 12,90

Vegan

Klein & Fein: Mousse au Chocolat im Weckglas 5,30

Vegetarisch

Mövenpick-Eis: Vanille-, Stracciatella-, Walnuss-, Pistazieneis

Vegetarisch

Sorbet der Woche

Kugel: 3,20

Jumbo: 5,60

Unsere Desserts werden häufig mit Nüssen garniert,

im Falle einer Allergie oder Unverträglichkeit machen Sie bitte darauf aufmerksam.

Für Umbestellung berechnen wir 1,50-€/ Rahm- oder Bratensoße 2,80; *Rohgewicht