

**Empfehlung
von unserem Küchenchef "Frank Pellin"**

Suppen

Koriander-Limettensuppe mit Gemüseröllchen	6,00 €
Klare Fischsuppe mit Tomatenwürfel und Serranoflakes	6,50 €

Vorspeisen

Schafskäse-Nussalat mit Kräutercreme und gebackenem Ei	7,50 €
Tomaten-Mozzarella-Türmchen mit krossem Schinken und Balsamicokaviar	9,50 €

Hauptgerichte

Waldpilzragout mit Kräuter-Kartoffelrösti (Vegetarisch)	14,50 €
Lachsfilet auf Garnelenpasta mit frischem Gemüse in Weißweinsahnesauce	19,50 €
Geschmortes Rinderbäckchen auf Süßkartoffelstiften mit Blumenkohlroschen in Pankobutter gebraten	21,50 €

Desserts

Fruchtiges Blätterteig-Sandwich mit Minze und Joghurt	6,50 €
Mousse von der Valrhonachokolade mit hausgemachtem Himbeersorbet	7,00 €

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	5,50 €
Weinbergschnecken in Knoblauchbutter	6,00 €

Salate

Frischer Marktsalat mit Hausdressing

- mit Hähnchenbrustfilet 11,50 €
- mit gratiniertem Ziegenkäse 13,50 €
- mit gebratenen Scampis 14,00 €
- als Beilagensalat 4,50 €

Schwabens Liebling

Schwäbischer Wurstsalat 1 mit frischem Bauernbrot	8,00 €
Schweizer Wurstsalat 1 mit frischem Bauernbrot	8,50 €
Saure Kutteln mit Bratkartoffeln und gemischtem Beilagensalat	10,50 €
Abblinsen 1 mit hausgemachten Spätzle und Saiten	11,00 €
Geschmälzte Maultaschen mit Röstzwiebeln und gemischtem Beilagensalat	10,50 €
Saure Schweineiere mit Bratkartoffeln und glasierten Karotten	12,50 €

Vegetarisch

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebelstroh und gemischtem Beilagensalat	12,50 €
---	---------

Fisch

Frische Forelle "Blau" oder "Müllerin" aus Hettingen mit Rahmkartoffeln, zerlassener Butter und Beilagensalat	16,50 €
Nordseescholle "Müllerin" oder "Finkenwerder" ¹ mit Kräuter-Butterkartoffeln und gemischtem Beilagensalat	21,50 €
Nordsee - Seezunge "Müllerin" mit Salzkartoffeln und gemischtem Beilagensalat	28,50 €

Fleisch

Rahmgeschnetzeltes vom Schwein im Töpfle serviert mit frischen Champignons und hausgemachten Spätzle	14,50 €
Berliner Kalbsleber mit Apfel, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree	18,00 €
Zwiebelrostbraten an Speck-Bohnenbündchen und hausgemachten Spätzle	19,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln ¹ und gemischtem Beilagensalat	18,50 €
Filetpfanne vom Rind und Schwein mit Waldpilzen, Madagaskar-Pfeffersauce und Kartoffelecken	25,50 €
Filetsteak vom neuseeländischen Rind an Rotweinsauce mit Vichykarotten und Rosmarinkartoffeln	29,50 €

Dessert

Hausgemachte Meringen mit Vanilleeis und Sahne	5,50 €
Hausgemachte Omas Eistorte mit Krokant und Vanilleeis	6,00 €

Allergene: Unser Serviceteam informiert Sie gerne über Allergene in unseren Speisen.

Zusatzstoffe: 1) Nitritpökelsalz und Nitrat

Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive 19% MwSt.