



## **SCHWÄBISCHE SPEZIALITÄTEN / FROM BADEN-WÜRTTEMBERG**

Zwiebelrostbraten vom Rind mit Kalbsjus,  
Butterspätzle und kleinem Salat 14)16)19)21)22)24  
Rump steak with roasted onions, veal sauce  
Swabian "Spätzle" and a side salad  
EUR 26,00

Hausgemachte Maultaschen mit Zwiebelschmälze  
oder geröstet mit Ei, dazu Kartoffel - Blattsalat 14)16)19)21)22)24  
Homemade Swabian ravioli - either with onions fried in butter  
or roasted with a scrambled egg and potato garden greens  
EUR 13,00

Schwäbisch Hällisches Schweinefilet in Waldpilzrahmsoße,  
dazu Mandelbrokkoli und Butterspätzle 14)16)19)21)24  
Pork filet with creamy mushrooms, almond broccoli  
and Swabian "Spätzle" tossed in butter  
EUR 18,50

Ein Stückchen Heimat..





## VORSPEISEN/STARTERS

Serrano Schinken mit Melone, Grillgemüse, Aioli  
und gerösteten Brotstücken <sup>14)16)19)24)</sup>

Serrano ham with melon, grilled vegetables, aioli and toasted bread  
EUR 11,00

Gebackene Kokosgarnele  
auf Tomaten- Nudelnest und Chili - Mayonnaise <sup>14)15)16)17)19)21)24)</sup>

Fried coconut prawn with tomato noodles  
and chili mayonnaise  
EUR 7,00

Büffelmozzarella mit marinierten Tomaten und  
hausgemachtem Basilikum Pesto <sup>19)24)</sup>

Buffalo mozzarella with marinated tomatoes and homemade basil pesto  
EUR 7,00

„Caesar Salad“  
mit Röstbrotwürfeln, Ei und gegrilltem Bacon <sup>16)17)21)22)24)</sup>

Caesar Salad „Classic“  
EUR 9,50

...mit gebratener Putenbrust  
with grilled chicken breast  
EUR 13,50

...mit Garnelen vom Grill <sup>15)</sup>  
with grilled prawns  
EUR 16,50

Kleine Portion möglich  
Small portion available





**Carpaccio vom Rind mit gerösteten Pinienkernen,  
Rucola, geriebenem Grana Padano und Nativen Olivenöl** <sup>19)20)24)</sup>  
Beef carpaccio with roasted pine nuts, garden rocket,  
Grana Padano cheese and olive oil.  
EUR 15,00

**Asiatisch gebeizter Schwertfisch mit Mangosalat und Drachenfrucht** <sup>13,17,19,24</sup>  
Asian style marinated swordfish with mango salad and dragon fruit  
EUR 13,00

**Rucola Salat mit Cranberry Dressing, gerösteten Walnüssen und  
hausgemachten Curry- Knuspertaschen** <sup>16,19,21,20,22,24</sup>  
Garden rocket salad with cranberry dressing, roasted walnuts and homemade  
curry Wan Tans  
EUR 9,50

## **SUPPEN/SOUPS**

**Consommé mit schwäbischer Maultasche oder Flädlestreifen** <sup>14)16)19)21)24)</sup>  
Consommé with Swabian ravioli or thinly-sliced pancake stripes  
EUR 6,00

**Tomatencrèmesuppe mit Basilikumschaum** <sup>19)21)24)</sup>  
Tomato cream soup with basil spume  
EUR 6,00

**Bärlauchcremesuppe mit gegrillter Garnele** <sup>14,15,17,19,21,24</sup>  
Creamy wild garlic soup with a grilled prawn  
EUR 6,00





## **VEGETARISCH/MEATLESS**

Käsespätzle mit kräftigem Bergkäse,  
geschmälzten Zwiebeln und kleinem Salat<sup>14)16)19)</sup>

Swabian cheese „Spätzle“ topped with a pungent mountain cheese,  
onions fried in butter and a small side salad

EUR 13,00

Gebratene Gnocchi mit Maronen,  
Kräuterseitlingen und Babyspinat<sup>14)16)19)20)24)</sup>

Roasted gnocchi with chestnuts,  
oyster mushrooms and baby spinach

EUR 14,00

## **HAUPTGÄNGE/ MAIN COURSES**

Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter,  
Coleslaw Steak Fries<sup>19)21)24)</sup>

Argentinean rump steak with herbed butter,  
coleslaw and steak fries

EUR 26,00

Wiener Schnitzel vom Kalb  
mit Bratkartoffeln und Blattsalat<sup>14)16)19)21)22)24)</sup>

Viennese “Schnitzel” with roasted potatoes and garden greens

EUR 24,50





Galantine vom Stubenküken mit Salbei und Ricotta,  
Tomaten- Birnenragout, dazu gebackener Kartoffelkuchen <sup>16,19,21,20,22,24</sup>  
Poussin galantine with sage and ricotta cheese, tomato pear ragout  
and baked potato cake  
EUR 22,00

Geschmorte Iberico Schweinebacken auf  
Wurzelgemüse - Kartoffelrisotto <sup>19,21,24</sup>  
Braised Iberico pork cheeks on root vegetable potato risotto  
EUR 26,00

Frühlings - Pappardelle mit gegrilltem Kalbfleisch,  
grünem Spargel, Spitzpaprika und Manchego <sup>14,16,19</sup>  
Spring pappardelle with grilled veal, green asparagus,  
pointed peppers and manchego cheese  
EUR 18,00

## **FISCHGERICHTE/FISH COURSES**

Gebatener Schwertfisch in Mandelhülle,  
dazu Mille Feuille aus frisch gegrillten Gemüse <sup>14,16,17,19,20,24</sup>  
Almond wrapped roasted swordfish with  
mille feuille from freshly grilled vegetables  
EUR 25,00

Gegrilltes Wolfsbarschfilet in Weißwein- Zitronensauce,  
mit pikanten Spinat und Dauphin Kartoffel <sup>14,17,19,21,24</sup>  
Grilled sea bass filet in a white wine lemon sauce,  
with spicy spinach and dauphine potatoes  
EUR 22,50





## DESSERT/DESSERT

### Mini Dessert

...für alle, die noch Lust auf etwas Süßes haben!

Small dessert portion

EUR 4,50

Rhabarbertarte mit geblähtem Baiser und  
hausgemachtem Valrhona- Schokoladeneis <sup>14,16,19,20</sup>

Rhubarb tarte with gratinated meringue and  
homemade Valrhona chocolate ice cream

EUR 8,50

Erdnuss- Bananenbrownie, Espresso- Karamellsauce  
Und weißes Himbeerparfait <sup>14,16,19,20,24</sup>

Peanut banana brownie with espresso caramel sauce  
and a white raspberry parfait

8,00 EUR

Panna Cotta von weißem Pfirsich und Pistazien  
und handgemachter Haselnusspraline <sup>19,20,24</sup>

White peach and pistachio panna cotta with  
a homemade hazelnut praline

EUR 6,00

*Zum Abschluss etwas für die Seele...*

