

Apero

Birnenlikör mit Prosecco brut

aufgegossen

0,1l Glas Euro 6,80

Hugo – Aperol spritz | Prosecco brut

Soda

0,2l Glas Euro 7,90

Lillet blanc spritz | Beeren |

Prosecco | Schweppes wild berry

0,2l Glas Euro 8,50

Kessler Hochgewächs rosé

0,1l Glas Euro 8,80

VORSPEISEN


Salate der Saison

Kartoffel- | Rohkost- | Blattsalate

Euro 8,50

Hirnsuppe „nach Oma Marthas Art“

Euro 8,80

Spargelcremesuppe 

Euro 8,00

Schwäbische Flädlesuppe ODER

LEBERSPÄTZLE

Euro 8,50

Carpaccio vom Limousin Rind

lauwarmer Linguine-Salat

Euro 19,00

MENUE

Spargelcreme

**

Spargel Rößle

(eingewickelt in Schinken und Flädle
mit Sc. Hollandaise überbacken

auf Wunsch auch 

**

Erdbeeren mariniert

Rhabarber Chutney

Vanille Joghurt | Pistazieneis

Euro 39

Sommer Specials

Zwischengerichte


Tomatenvariation

von der Strauchtomate

Burratina Käse aus Italien

Olivenöl | Balsamico

Euro 14,00

1 Pfund Frühlings SPARGEL 

Kräuterflädle | Sauce Hollandaise

Euro 30

...mit Kartoffeln | zerlassener Butter

Euro 28

...auf Wunsch

Schnitzel von der Hähnchenbrust

Euro 7,50 / ca. 90gr.

Wildlachs vom Rost

Euro 12,50 / ca. 150gr.

Das BESONDERE aus unserer Genuss Manufaktur 1864

DRY AGED BEEF “New York Cut”

(für 2 Personen)

Euro 68,00

Schnippelbohnen | Parmesan Fries

...wählen Sie dazu... à Euro 2,80

Kräuterbutter | BBQ Sauce | rosa

Pfeffersoße | reduzierte Rotweinssoße

TARTAR klassisch angemacht

Pommery Senf Eis | Gewürze

Euro 25,90

dazu servieren wir vom Brotsommelier

Schmid aus Gomaringen

Pane Maggiore

Klassische Hauptgerichte

SCHNITZEL PANIERT

Schweinerücken **oder** Hähnchenbrust
handgeschabte Spätzle vom Brett

Euro 19

Eier | Gluten /Weizen

Scheibchen von der SCHWEINELENDE

-sous vide gegart-
in rosa Pfefferrahmsoße | frische Pilze
handgeschabte Spätzle vom Brett

Euro 25

Eier | Gluten/ Weizen | Milch

Glasierte LAMMSCHULTER

Caponata | Polenta

Euro 33

Gluten /Weizen

FLANKSTEAK aus dem BBQ Smoker
& Praline vom pulled Dry aged beef
junger Wirsing mit Speck

Kartoffelpüree | glasierte Zwiebel

Euro 34

Hausgemachte MAULTASCHEN

Triologie

abgeschmälzt | gebacken mit Ei |

Speck-Zwiebel und Käse überbacken

Euro 16

....genießen Sie hierzu unseren
hausgemachten Kartoffelsalat

Euro 4,80



Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt

Fischgericht

Fjörd WILDLACHS Sous vide

Kokoskruste | Orangensoße |

Linguine

Frühlingsgemüse mit Spargel

Euro 32

Vegetarische Gerichte

KÄSESPÄTZLE aus dem Eisenpfännle

Butter-Zwiebelschmelze

Röstzwiebeln | kleiner Blattsalat

Euro 17,80

Gluten/ Weizen | Milch | Ei

LINGUINE aus dem Parmesanlaib

Parmesan-Velouté | Italienischer

Trüffel Tuber aestivum

Euro 22,50

Das süße Finale

Schokoladen- Kokos Kuchen

Banane | Ananas | Sauerrahmeis

Vanillejoghurt

Euro 12,80

Marinierte Erdbeeren | Rhabarber

Chutney | Vanillejoghurt | Pistazieneis

Euro 12

Schwäbische Apfelküchle

Zimt + Zucker | Vanillerahmeis Sahne

Euro 11

Lauwarmes Schokoladen Soufflé

mit flüssigem Kern | Mango | Maracuja

Sauerrahmeis

Euro 12,80

Bitte beachten Sie, dass wir für
Umbestellungen Euro 1,50 berechnen.
Kleine Portion: abzüglich Euro 3,00