Apero

Hugo – Lillet blanc – Aperol
0,2l Glas Euro 8,60

Prisecco alkoholfrei
Jörg Geiger
0,1l Glas Euro 6,50

Weingut Aufricht | Bodensee
Rosé Sekt
0,1l Euro 8,80

Wein des Monats
2023 Weingut **Bassermann – Jordan**
Riesling trocken | Pfalz
0,1l Glas Euro 4,80 | 0,75lFl Euro 34,00

VORSPEISEN

Salate der Saison
Kartoffel- | Rohkost- | Blattsalate
Euro 8,70

Hirnsuppe „nach Oma Marthas Art“
Euro 8,90

Spargelcremesuppe
Euro 8,00

Schwäbische Flädlesuppe ODER
LEBERSPÄTZLE
Euro 8,70

Carpaccio vom Limousin Rind
lauwarmer Linguine-Salat
Euro 19,00

Salat von Fenchel-Tomate & Granatapfel
Marinierter Burratina Käse
Olivenöl | Balsamico
Euro 14,00

Black Tiger GARNELEN im Pfännle
Mediterranes Gemüse, Knoblauch| Kräuter
geröstetes Alta Mura
4 Stck. Euro 18

Frühlings Specials

Deutscher SPARGEL „klassisch“
Sc. Hollandaise oder Butter | Kräuterflädle oder Mini Drillinge
Euro 30
Ei | Milch | Gluten/ Weizen

SPARGEL Rößle
in Schinken und Flädle gewickelt mit Sc. Hollandaise überbacken
Euro 26

LINGUINE aus dem Parmesanlaib
sautierter Spargel | Parmesanvelouté
Frühlingslauch
Euro 26

...dazu empfehlen wir

Black Tiger Garnele vom Grill	pro Stck	€ 3,80
Tagliata vom Roastbeef | 180gr		€ 18
Kalbschnitzel Wiener Art		€ 14
rohen & gek. Schinken		€ 12
Lachssteak		€ 14
Legendäres Schweinekotelette aus dem DryAger vom Grill		€ 14

Das BESONDERE aus unserer GENUSS MANUFAKTUR
TARTAR klassisch angemacht
Pommery Senf Eis | Gewürze
Euro 25,90

dazu servieren wir vom Brotsommelier Schmid aus Gomaringen
Pane Maggiore

Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt

FOLLOW US

Klassische Hauptgerichte

SCHNITZEL PANIERT
von der Hähnchenbrust
handgeschabte Spätzle vom Brett
Euro 19

CORDON BLEU
vom Schweinerücken
Pommes Frites
Euro 25

Scheibchen von der
SCHWEINELENDE
-sous vide gegart-
in rosa Pfefferrahmsoße | frische Pilze
handgeschabte Spätzle vom Brett
Euro 25

Unser Legendäres
Schweinekotelette
aus dem DryAger vom Grill
Krautschupfnudeln mit Speck
World Best BBQ Sauce
(1.Platz WM 2024 Tennese)
Euro 32,00

BRISKET vom Mehrstetter Rind
aus dem Smoker
Apfelmeerrettich | Kartoffel-Selleriepüree
Rahmsauerkraut|
Rote Zwiebelmarmelade
Worlds Best WM 1. Platz BBQ Sauce
Euro 31

Streifen von der RINDERHÜFTE
Cognac Rahm | Linguine | Frühlingslauch
Euro 29

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

Hausgemachte MAULTASCHEN
Trilogie
abgeschmälzt |gebacken mit Ei
& Speck-Zwiebel, Käse überbacken
Euro 16

....genießen Sie hierzu unseren
hausgemachten Kartoffelsalat
Euro 4,80

Schwäbische Kalbs-Kutteln in
Trollinger geschmort
Bratkartoffeln
Euro 19,80

Fischgerichte

LACHSSTEAK vom Grill | Linguine
Frühlingsgemüse | Rucola-Pesto
Euro 34

Vegetarisches Gericht

KÄSESPÄTZLE
aus dem Eisenpfännle
Butter-Zwiebelschmelze
Röstzwiebeln | kleiner Blattsalat
Euro 18

MENUE

Spargelcreme Suppe
**
Lammschulter aus dem Ofen
Minze | Oliventapenade
Caponata | cremige Polenta
**
Marinierte Erdbeeren
Rhabarber Chutney
Limonen-Vanillejoghurt Pistazieneis
Euro 42