

## Unsere saisonalen Spezialitäten

### Aperitifempfehlung:

<b>Winzersekt</b> mit Apfel-Blutorangen Likör	0,1 ltr.	EUR 4,20
--	----------	----------

### Weinempfehlung :

<b>Russiz Superiore</b> Pinot Bianco, Collio DOC	0,1 ltr.	EUR 3,60
Marco Felluga, Friaul	0,2 ltr.	EUR 6,90

<b>Rosé</b> QbA, trocken, Weingut Alexander Laible	0,1 ltr.	EUR 3,90
Durbach, Baden	0,2 ltr.	EUR 7,50

<b>La Cortigiana-Merlot DOC</b> Weingut Sacchetto, Venetien	0,1 ltr .	EUR 3,10
	0,2 ltr.	EUR 5,90

<b>Baron de Ley, Reserva</b> Tempranillo, Rioja, Spanien	0,1 ltr .	EUR 3,90
	0,2 ltr.	EUR 7,80

### Flaschenweineempfehlung:

<b>2008er Peperino</b> Cuvee aus 80% Sangiovese und 20% Merlot Weingut Teruzzi & Puthod, Toskana	0,75 ltr	.EUR 19,80
--	----------	------------

### Vorspeisen:

<b>Fingerfoodvorspeisen</b>	pro Stück	EUR 2,60
- Riesengarnele auf mediterranem Gemüse		
- Minimaultäschle vom Alblamm auf Kartoffel-Gurkensalat und Zwiebelschmelze		
- Räucherlachs mit Kartoffelrösti auf Schnittlauchschand		

<b>Weinbergschnecken</b> mit Tomaten, frischen Kräutern, Knoblauch und Champignons		EUR 6,30
---	--	----------

### Suppen

<b>Rote Beete Suppe</b> mit gebackenen Krustentierrollchen		EUR 5,90
---	--	----------

<b>Klare Fischsuppe</b> mit Knoblauchcroûtons		EUR 6,30
--	--	----------

## Menü

**Rote Beete Suppe**  
mit gebackenen Krustentierrollchen

\*\*\*\*

**Kabeljaufilet**  
mit Rotweinbutter, Wirsinggemüse und Kartoffeln

\*\*\*\*

**Lauwarmer Schokoladenkuchen**  
mit Gewürzanas und hausgemachtem Kokosnusseis

oder

**Auswahl von Rohmilchkäse**

**EUR 29,80**

## Hauptgerichte

<b>Gebackenes Rotbarschfilet</b> mit Kartoffel-Gurkensalat, Blattsalaten und Remouladensauce	EUR 12,50
<b>Kabeljaufilet</b> mit Rotweinbutter, Wirsinggemüse und Kartoffeln	EUR 18,20
<b>Thunfischsteak</b> auf mediterranem Gemüse mit Pinienreis	EUR 19,50
<b>Filet vom Atlantiksteinbutt</b> mit Madairasauce, Lauchgemüse und knusprigen Kartoffelcanneloni	EUR 25,80

## Dessert:

<b>Lauwarmer Schokoladenkuchen</b> mit Gewürzanas und hausgemachtem Kokosnusseis	EUR 6,50
<b>Verschiedene Mini-Dessert</b> (nach Tagesangebot)	EUR 1,70

# Speisekarte

## Vorspeisen

### **Carpaccio vom schwäbischen Weiderind**

mit Ruccola und Parmesanspänen

EUR 9,20

### **Dreierlei vom Alblamm**

mit Lammleber, Maultäschle, Lammfilet und Gartensalaten

EUR 11,20

## Suppen

### **„Schwäbische Festtagssuppe“**

mit Butterklöschen, Eierstich und Wurzelgemüse

EUR 4,80

### **Currysuppe**

mit Zitronengras, Chili und gebratener Riesengarnele

EUR 6,30

### **Maultaschensuppe vom Alblamm**

mit Zwiebelschmelze

EUR 5,50

## Kleine Leckereien

### **Gnocchi**

mit hausgemachtem Pesto und provencialischem Champignons

EUR 10,30

### **„Spezialsalat“**

Blattsalate mit Balsamicovinaigrette mariniert, mediterranes Gemüse,  
dazu wahlweise gebratene Hähnchenbruststreifen  
oder Filet von der Rotbarbe

EUR 11,40

## *Fisch*

### **Filet von der Dorade auf der Haut gebraten**

mit Kartoffelscheiben, Kräuterzucchini und Knoblauch

EUR 17,30

## *Fleisch*

### **2 hausgemachte Maultaschen**

mit Schnittlauchsauce und Pfannengemüse

EUR 9,90

### **Schweineschnitzel „Wiener Art“**

dazu Pommes frites

EUR 10,90

### **Kotelett vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein**

mit Bratkartoffeln

EUR 13,00

### **Gulasch vom Schwäbischen Weiderind**

mit Nudeln

EUR 15,00

### **Rostbraten**

vom Black Angus Rind mit gebratenen  
Zwiebeln und Butterspätzle

EUR 17,20

### **Schweinemedallions**

mit Rahmsauce, Champignons, Gemüse vom Markt  
und Spätzle

EUR 17,30

**Kleine Portion**

EUR 15,80

### **Poulardenbrust**

mit Curryrahmsauce, gebackener Banane und Basmatireis

EUR 15,60

**Kleine Portion**

EUR 14,00

### **Rinderfiletstreifen im Töpfchen**

rosa gebraten mit Cognac flambiert, dazu Zwiebeln, Speck, Champignons  
in Rahmsauce und Schupfnudeln

EUR 16,70

**Kleine Portion**

EUR 15,20

### **Schwaben-Teller**

Rostbrätle mit Zwiebeln, Schweinefilet mit Rahmsauce  
und Champignons, Maultasche mit Rahmgemüse  
überbacken, dazu Butterspätzle

EUR 18,90

### **Abblammrücken**

auf milder Knoblauchsauce mit Bohnenragout  
und Kartoffelplätzchen

EUR 24,80

### **Filetsteak unter der Kräuterkruste**

mit Rotweinsauce, buntem Gemüse und  
gebackenen Kartoffelnocken

EUR 24,50

## *Vegetarische Gerichte*

### **Gebackene Kartoffel-Oliven-Canneloni**

mit roter Paprikasauce und gebratenen Kräuterseitlingen

EUR 12,70

### **Geschichtetes Ratatouilletörtchen**

mit Basilikumsauce und Rosmarinkartoffeln

EUR 12,00

## *Salatbuffet*

Bitte stellen Sie einen Salatteller nach Lust und Laune zusammen.  
Bedienen Sie sich selbst.

### **Salatteller**

EUR 3,80

### **Großer Salatteller**

EUR 9,00

## *Kaltes und Deftiges*

### **Käsebrot**

fein garniert

EUR 5,60

### **Schinkenbrot** <sup>6/4/2</sup>

mit gekochtem Schinken

EUR 5,60

### **Toast** <sup>6/4/2</sup>

mit Schinken, Schweinefilet, Tomaten und Käse überbacken

EUR 9,70

### **1 Paar Bratwürste** <sup>6/2</sup>

mit Kartoffel- und grünem Salat und Brot

EUR 8,70

### **Allgäuer Wurstsalat** <sup>6/2</sup>

mit Fleischwurst, Käse und Zwiebeln

EUR 8,40

**Kleine Portion**

EUR 6,90

### **Schwäbischer Wurstsalat** <sup>6/2</sup>

mit Fleischwurst, Schwarzwurst und Zwiebeln

EUR 8,40

**Kleine Portion**

EUR 6,90

### **Schwäbische saure Kutteln**

mit Bratkartoffeln

EUR 8,80

### **Nürnberger Rostbratwürste** <sup>6/2</sup>

mit Weinsauerkraut und Brot

EUR 8,90

# *Dessert*

## **1 Kugel Eiscreme**

EUR 1,50

Bitte wählen Sie:

Vanille-, Erdbeer-, Schokoladen-, Walnusseis,  
Zitronen-, Passionsfrucht-, Himbeer- oder Mangosorbet

## **Portion Schlagsahne**

EUR 0,70

## **Dreierlei vom Dessert**

EUR 5,10

## **Topfennocken**

mit eingelegten Kirschen und Schokoladensorbet

EUR 6,50

## **Crème brûlée**

Karamellisierte Vanillecreme mit Himbeersorbet

EUR 6,20

## **Apfelstrudel**

mit Vanillesauce und Walnusseis

EUR 6,30

## **Weißer Kaffeeis**

mit hausgemachtem Tonkabohneneis

EUR 6,20

## **Kleine Käseauswahl**

mit internationalen Rohmilchkäsen

EUR 6,50