



Vorspeisen:

Petersilienwurzelsüppchen (L)	5,50 €
Rinderbrühe mit Grießklößchen (C,L)	6,50 €
Bibeleskäse und Obazda mit ofenfrischer Brezel (A,L)	7,50 €
Brotzeitplatte mit frischem Brot (L)	12,50 €
Ziegenkäse Creme Brulée mit Hagebutte, gelber Beete und Kernöl (C,L)	10,50 €

Hauptspeisen:

Hausgemachte Steinpilzravioli in Nussbutter geschwenkt mit feinem Gemüse (C,A)	16,50 €
Hausgemachtes Kartoffel-Soufflé auf Pilz-Kräuter Ragout (C,A,L)	16,50 €

Großer bunter Blattsalat wahlweise:

- mit Rinderstreifen	14,50 €
- mit Ziegenkäsetalern (G)	12,50 €
- mit Putenstreifen	12,50 €

dazu servieren wir ofenfrisches Baguette (A)



Hauptspeisen:

Catch of the Day – fragen Sie unser Servicepersonal	23,50 €
Braumeistersteak (250 g Roastbeef) gratiniert mit Biertreberkruste, Gemüse & Süßkartoffel-Pommes (A,L)	23,50 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle, Zwiebeln aus der Pfanne, kräftiger Kalbsjus und bunter Salatschüssel (A, C, L)	23,50 €
Geschmorte Rinderbacken aus dem Niedertemperaturofen mit Gemüse und hausgemachten Kartoffelkrapfen (A,L,C)	19,50 €
Schweinebauch „sous vide“ 65/36 auf Süßkartoffelpürée, Kalbjus und Krautsalat (A,L)	19,50 €
Beilagensalat zum Hauptgang	5,50 €

Bitte beachten Sie auch unsere aktuellen Speisen auf der Tageskarte



Zum Abschluss:

Creme Brulée von der Tonkabohne garniert
mit Früchten und Fruchtsorbet_(C,G) 8,50 €

Grand Marnier-Vanille Creme auf Mandarinen
Carpaccio und Mandelkrokant_(G) 8,50 €

Heißes:

Espresso 2,00 €

Kaffee, Tee 3,00 €

Cappuccino 3,00 €

Latte Macchiato 3,20 €