

Vorspeisen

Der Anfang...

„Duett der Sinne“ € 10,90

Feines Tatar vom Lachs und geräucherter Lachs – Sahne-Meerrettich – Senf-Dill-Sauce

Tartar and smoked salmon- cream horseradish - mustard and dill sauce

„Ziege im Acker“ € 9,90

Lauwarmer Ziegenkäse – Feldsalat – Portweifeige – Schinkenspeck ⁽¹⁵⁾

Warm cheese of goat – lamb’s lettuce – figs in port wine – ham

Carpaccio € 10,90

Feines Carpaccio vom Rind mit Basilikumpesto – Ruccola-Salat

Fine beef carpaccio with basil pesto-rocket salad

Suppen

Die Steigerung...

Gemüsebrühe mit Kräuter-Flädle € 3,90

Vegetable broth with herb-pancake strips

Schwäbische Maultaschensuppe € 4,90

Broth with filled pastry

Sommerkreation – Gazpacho € 4,90

Kalte Gemüsesuppe mit bunten Gemüsewürfeln

Cold vegetable soup with mixed diced vegetables

Feurige Gulaschsuppe € 5,90

Fiery goulash soup



* Allergene / Inhaltsstoffe

Bei Fragen zu möglichen Allergenen und Inhaltsstoffen in unseren Speisen informieren wir Sie gern.

Für detaillierte Informationen fragen Sie bitte unser Personal

Salate

Variationen des Sommers ...

Beilagensalat mit Haus-Dressing € 3,90
Small side dish salad with house made dressing

Gschwätzig – Schwäbischer Kartoffelsalat mit Zwiebeln € 5,90
swabian potato salad with onions

Portion Schweizer Wurstsalat (15) € 6,90
Portion Swiss sausage salad



Sommerekreation – „ Pfirsichgeflüster „ € 7,90
Rucola – Pfirsichspalten und Ziegenfrischkäse
Summer Creation - arugula – peach and goat cheese

Sommersalate *Summer salads*

mit gebratenen Pilzen und Walnüssen € 8,90
with fried mushrooms and walnuts

mit gebratenen Putenbruststreifen und Sweet Chili Sauce € 9,90
with roasted turkey breast and sweet chili sauce

mit White Tiger Gamba's und Sweet Chili Sauce € 12,90
with white tiger shrimps and sweet chili sauce

mit gratiniertem Ziegenfrischkäse € 10,90
with goat fresh cheese au gratin

mit 250g Rumpsteak und Kräuterbutter € 18,90

* Allergene / Inhaltsstoffe

Bei Fragen zu möglichen Allergenen und Inhaltsstoffen in unseren Speisen informieren wir Sie gern.
Für detaillierte Informationen fragen Sie bitte unser Personal

Vegetarisch & Vegan

Ganz schön grün...



Zucchiniboot – „Ahoi“

€ 11,90

Polenta – Olive – Paprika – Tomatenschmelz
Zucchini – spelled – olive – pepper – tomato melt



Schni – Po – Sa „Vegan“

€ 12,90

Polenta – Pommes frites - Salat
Polenta-Schnitzel – Pommes – Salat



Sommerkreation – „ Ganz schön pfiffig „

€ 12,90

Steinpilzravioli – gebratene Pilze - Ruccolapesto
Porcini Ravioli - fried mushrooms - wild rocket pesto



Käsespätzle hausgemacht

€ 11,90

mit Zwiebelschmelze und kleinem Salat
Cheese noodles hand-scraped with onion melt



„Richtig gewickelt“

€ 11,90

Kräutercrêpe – Sautierte Champignons in Sherry-Rahm
Herb crêpe - Sauteed mushrooms in sherry cream

Fisch

Ins Netz gegangen...

Forelle „Müllerin Art“

€ 16,90

Ganze gebratene Forelle - braune Butter – Lauchgemüse – Butterkartoffeln
„trout miller“- buttered potatoes - leek

„Lach(s) doch mal wieder“

€ 18,90

Pochierter Lachs – Riesling-Sauce – buntes Gemüse – Tagliatelle
Salmon – Riesling-Sauce - Tagliatelle – mixed vegetables



Sommerkreation – „Royal Fang“

€ 17,90

Im ganzen gegrillte Dorade auf sommerlichem Grillgemüse
Summer Creation - On the whole grilled dorade on summery barbecue vegetables

„F(r)isch geZandert“

€ 18,90

Filet vom Zander auf Limetten-Thymian Risotto mit Vanilletomaten und Kakaobohnen
Fillet of pike perch on lime-thyme-risotto with vanilla tomatoes and cocoa beans

* Allergene / Inhaltsstoffe

Bei Fragen zu möglichen Allergenen und Inhaltsstoffen in unseren Speisen informieren wir Sie gern.

Für detaillierte Informationen fragen Sie bitte unser Personal

Fleisch

Der Höhepunkt...

- „Gerollter Schwoab“** € 9,90
Überbackene schwäbische Hausmacher-Maultaschen mit viel Fleischbrühe
Baked Swabian ravioli with a lot of meat broth and roasted onions
- „Hör mal wer da hämmert“ - Schnitzel Wiener Art** € 12,90
Großes Schweineschnitzel – Pommes frites – Beilagensalat
Pork cutlet - french fries - side salad
- „Lendchen Schwein, ging allein ...“** € 15,90
... Beilagen dürfen trotzdem sein: Rahmsauce – frische Pilze – Tagliatelle
Pork loin - cream sauce - mushrooms - noodles
- „A Kruschtsaubroda mit a scheana Balla“** € 13,90
Schweinekrustenbraten – Schwarzbier-Sauce – Princessbohnen – Spätzle
Roast pork - black beer sauce - Princess beans - swabian noodles
-  **Sommerkreation – Kalbsrücken im Grünen** € 22,90
Rosa gebratener Kalbsrücken – Kräuterkruste – Morchel-Champignon-Ragout
Roast veal steak - wild herb crust – morel - mushroom - ragout

Der Beliebtteste ...

Zwiebelrostbraten – groß, mit Spätzle und Soß!

250g** Roastbeef vom Jungbullen – Zwiebeln – hausgemachte Spätzle – bunter Beilagensalat

Roasted beef with Onion – swabian noodles – mixed salad

- | | | |
|-----------------------|---------------|----------------|
| “Ladykracher” | 200g** | € 17,90 |
| “Mann oh Mann” | 300g** | € 20,90 |
| “Boah Ey” | 400g** | € 23,90 |

* Allergene / Inhaltsstoffe

Bei Fragen zu möglichen Allergenen und Inhaltsstoffen in unseren Speisen informieren wir Sie gern.

Für detaillierte Informationen fragen Sie bitte unser Personal

Steaks – „Wahnsinns Rind“

Rinderhüftsteak „Argentina“ <i>Sirloin steak</i>	„Ladykracher“ 200g** „Mann oh Mann“ 300g**	€ 17,90 € 20,90
Rumpsteak „Jungbulle“	„Ladykracher“ 200g** „Mann oh Mann“ 300g**	€ 17,90 € 20,90
Kalbsrückensteak <i>Veal steak</i>	„Ladykracher“ 200g** „Mann oh Mann“ 300g**	€ 19,90 € 23,90
Rinderfilet „Argentina“ <i>tenderloin</i>	„Ladykracher“ 150g** „Mann oh Mann“ 200g**	€ 23,90 € 27,90

Zu allen Steaks reichen wir einen kleinen gemischten Salat vorweg.
To all steaks are served with a small salad to start.

Saucen – wahlweise *home made*

Sauce Hollandaise
Pfefferrahmsauce

Sauce Bernaise
Kräuterbutter

2 Beilagen – wahlweise *2 Side dishes – choice –*

Pommes frites
French fries

Bratkartoffeln
fried potatoes

Kartoffelgratin (+ € 1,00 Aufschlag)
gratine potatoes (+ € 1,00 copayment)

Rosmarin-Kartoffeln
Rosemary potatoes

Speckbohnen ⁽¹⁵⁾
Bacon beans

Grilltomate
grilled tomato

Grillgemüse
grill vegetables

Gebratene Pilze
fried mushrooms

* Allergene / Inhaltsstoffe

Bei Fragen zu möglichen Allergenen und Inhaltsstoffen in unseren Speisen informieren wir Sie gern.
Für detaillierte Informationen fragen Sie bitte unser Personal

Dessert

Die Versuchung...

„Grütz dich Beere“ € 3,90
Beerengrütze mit Vanille-Eis
Berry jelly with vanilla ice cream

„Freches Früchtchen“ € 5,90
Feiner Fruchtsalat mit Zitronen-Sorbet
Fine fruit salad with lemon sorbet

„...hier kommt die Sonne“ € 6,90
Creme brulee von der Tonka-Bohne - Passionsfruchtsorbet
Creme brulee from the tonka bean - mango sorbet



„Hot Love“ € 5,90
3 Kugeln Vanilleeis – Warme Himbeersauce
3 scoop of vanilla ice cream - hot raspberry sauce

„Crepes Royal“ € 5,90
Süßer Pfannkuchen mit Vanilleeis und Beeren
Sweet pancake with vanilla ice cream and berries

1 Kugel Eis € 1,90
1 scoop of ice cream

3 Kugeln Eis € 4,90
3 scoop of ice cream

Unsere Eissorten, von C'arte Dór:

Our flavors of C'arte Dór:

Erdbeer <i>Strawberry</i>	Vanille <i>Vanilla</i>	Schokolade <i>Chocolate</i>	Latte Macchiato <i>Latte Macchiato</i>
-------------------------------------	----------------------------------	---------------------------------------	--------------------------------------------------

Karamell <i>Caramel</i>	Zitronensorbet <i>lemon sorbet</i>	Passionsfrucht-Sorbet <i>passionfruit sorbet</i>	Walnuß <i>Walnut</i>
-----------------------------------	----------------------------------------------	------------------------------------------------------------	--------------------------------

* Allergene / Inhaltsstoffe

Bei Fragen zu möglichen Allergenen und Inhaltsstoffen in unseren Speisen informieren wir Sie gern.
Für detaillierte Informationen fragen Sie bitte unser Personal