

MITTAGSKARTE

11.05.26 bis 15.05.26

WECHSELNDES TAGESGERICHT inkl. Espresso **11,90€**

UNSERE KLASSIKER

Schwäbischer Zwiebelrostbraten	34,00€
Rotweinjus Butterspätzle mit Brotschmelze Geröstete Zwiebeln Schnittlauch	
Irische Rinderrippe (250g) -John Stone- sous vide gegart	37,00€
Demi-glace Kartoffelgratin Gebratener Babybrokkoli	

LUNCH MENU

2 GANG MENU inkl. Espresso	22,00€
3 GANG MENU inkl. Espresso	26,00€

VORSPEISEN

Asiatisch pikanter Nudelsalat	8,20€
Gebratene Garnele Sojasauce Sesam Gemüse	
Spargelcrèmesuppe	8,00€
Sahne Schnittlauch Spargel	
Saison und Bio Blättle Salat	7,90€
Rohkost Kirschtomaten Quinoa Pops Balsamico Dressing Walnüsse	
Lauwarmer Spargelsalat	
Kirschtomaten Radieschen Schalotten Blattsalat	
	als Vorspeise 7,90€
	als Hauptspeise 15,20€

HAUPTGERICHTE

Paniertes Schweineschnitzel	15,90€
Pommes Zitrone	
Beluga Linsen Bowl mit gebackenen Samosas	14,90€
Karotten Staudensellerie Mango Garam Masala Dressing	
Schweinekrustenbraten	15,30€
Krautsalat Gebratene Knödel Jus	
Rotbarsch à la Bordelaise	15,50€
Kräuterkruste Zitrone Schwäbischer Kartoffelsalat	
Poke Bowl mit gebackenem Tofu	14,90€
Vegane Poke Sauce Mango Avocado Gurke Sushi Reis	
Gebackene gefüllte Zucchini mit Feta	14,90€
Tomate Aubergine Oliven Pesto Rucola	
Schwäbische Linsen	15,80€
Butterspätzle Saiten	
Cordon Bleu	17,50€
Pommes Zitrone	

DESSERTS

Vanille Panna Cotta	7,10€
Fruchtspiegel Beeren Minze	
Zweierlei Fruchtsorbet	7,10€
Beeren Minze	
Affogato	6,50€
Vanilleeis Espresso	
Limoncello Tiramisu	7,10€
Zitrone Mascarpone	

LUNCH A LA CARTE

11.05.26 till 15.05.26

DAILY SPECIAL incl. Espresso **11,90€**

OUR SIGNATURE DISHES

Swabian Roast Beef topped with Caramelized Onions	34,00€
Red Wine Jus Buttered Spätzle with Breadcrumbs Roasted Onions Chives	
Irish Beef Rib (250g) -John Stone- sous vide cooked	37,00 €
Demi-Glace Potato Gratin Roasted Baby Broccoli	

LUNCH MENU

2- COURSE MENU Espresso incl. **22,00€**

3- COURSE MENU Espresso incl. **26,00€**

STARTERS

Spicy Asian Noodle Salad	8,20€
Pan-Fried Prawn Soy Sauce Sesame Vegetables	
Asparagus Cream Soup	8,00€
Cream Chives Asparagus	
Seasonal Organic Leaf Salad	7,90€
Raw Vegetables Tomatoes Quinoa Pops Balsamic Dressing Walnuts	
Lukewarm Asparagus Salad	
Cherry Tomatoes Radish Shallots Leaf Salad	
as a starter	7,90€
as a main course	15,20€

MAIN DISHES

Breaded Pork Schnitzel	15,90€
French Fries Lemon	
Beluga Lentil Bowl with oven-baked Samosas	14,90€
Carrots Celery Mango Garam Masala Dressing	
Crispy Pork Roast	15,30€
Cabbage Salad Pan-fried Dumplings Gravy	
Redfish à la Bordelaise	15,50€
Herb Crust Lemon Swabian Potato Salad	
Poke Bowl with Tofu	14,90€
Vegan Poke Sauce Mango Avocado Cucumber Sushi Rice	
Oven-baked filled Zucchini	14,90€
Tomato Eggplant Olives Pesto Arugula	
Swabian Lentils	15,80€
Buttered Spaetzle Vienna Sausages	
Cordon Bleu	17,50€
French Fries Lemon	

DESSERTS

Vanilla Panna Cotta	7,10€
Fruit Sauce Berries Mint	
Duo Fruit Sorbet	7,10€
Berries Mint	
Affogato	6,50€
Vanilla Ice Cream Espresso	
Limoncello Tiramisu	7,10€
Lemon Mascarpone	