

MITTAGSKARTE

MO 18.05.26 bis FR 22.05.26

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

KLASSIKER AUS DER ABENDKARTE

Schwäbischer Zwiebelrostbraten	34,00€
Rotweinjus Butterspätzle mit Brotschmelze Geröstete Zwiebeln Schnittlauch	
Risotto mit weißem & grünem Spargel	25,00€
Basilikumpesto Basilikumperlen Grana Padano	

LUNCH MENU

2 GANG MENU inkl. Espresso **22,00€**

3 GANG MENU inkl. Espresso **26,00€**

VORSPEISEN

Rindercarpaccio	
Getrocknete Tomaten Olivenöl Grana Padano Rucola	8,20€
Kartoffelschaumsuppe	8,00€
Speck Lauch	
Bio-Blättle Salat mit Avocado	7,90€
Geröstete Sonnenblumenkerne Gurke Kirschtomaten Paprika Radieschen Balsamico-Honig-Senf-Dressing	
Lauwarmer Spargelsalat	
Kirschtomaten Radieschen Schalotten Blattsalat	
	als Vorspeise 7,90€
	als Hauptspeise 15,20€

HAUPTGERICHTE

Paniertes Schweineschnitzel	15,90€
Pommes Zitrone	
Falafel Bowl- vegan	14,90€
Humus Wildkräutersalat Avocado Gurke Sushi Reis	
Schweinefiletmedaillons	15,30€
Pilzrahmsoße Spätzle Semmelbrösel	
Gebratene Dorade	15,50€
Reis Misoschaum Asiagemüse	
Gemüselasagne- vegetarisch	14,90€
Aubergine Zucchini Tomate Käse	
Spaghetti Carbonara	14,90€
Speck Ei Parmesan Sahne	
Schwäbische Linsen	15,80€
Butterspätzle Saiten	
Cordon Bleu	17,50€
Pommes Zitrone	

DESSERTS

Schokotartelette	7,10€
Beeren Minze	
Zweierlei Fruchtsorbet	7,10€
Beeren Minze	
Affogato	6,50€
Vanilleeis Espresso	
Crème Brulée	7,10€
Früchte	

LUNCH A LA CARTE

18.05.26 till 22.05.26

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	
Risotto with White & Green Asparagus	25,00 €
Demi-Glace Potato Gratin Roasted Baby Broccoli	

LUNCH MENU

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

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

STARTERS

Beef Carpaccio	8,20€
Dried Tomatoes Olive Oil Grana Padano Arugula	
Potato Foam Soup	8,00€
Bacon Leeks	
Organic Leaf Salad with Avocado	7,90€
Roasted Sunflower Seeds Cucumber Cherry Tomatoes Peppers Radishes Balsamic Honey Mustard Dressing	
Lukewarm Asparagus Salad	
Cherry Tomatoes Radishes Shallots Leaf Salad	
	as a starter 7,90€
	as a main course 15,20€

MAIN DISHES

Breaded Pork Schnitzel	15,90€
French Fries Lemon	
Falafel Bowl- vegan	14,90€
Hummus Wild Herb Salad Avocado Cucumber Sushi Rice	
Pork Tenderloins Medallions	15,30€
Mushroom Cream Sauce Spätzle Breadcrumbs	
Pan-fried Sea Bream	15,50€
Rice Miso Foam Asian Vegetables	
Vegetable Lasagna - vegetarian	14,90€
Eggplant Zucchini Tomato Cheese	
Spaghetti Carbonara	14,90€
Bacon Egg Parmesan Cream	
Swabian Lentils	15,80€
Buttered Spaetzle Vienna Sausages	
Cordon Bleu	17,50€
French Fries Lemon	

DESSERTS

Chocolate Tartlet	7,10€
Berries Mint	
Selection of Fruit Sorbet	7,10€
Berries Mint	
Affogato	6,50€
Vanilla Ice Cream Espresso	
Crème Brûlée	7,10€
Fresh Fruits	