

MITTAGSKARTE

MO 06.07. – FR 10.07.26

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

KLASSIKER AUS DER ABENDKARTE

Schwäbischer Zwiebelrostbraten **34,00€**

Rotweinjus | Butterspätzle & Brotschmelze |
Geröstete Zwiebeln | Schnittlauch

Schwarzes Sepia Risotto **28,90€**

Garnelen | Jakobsmuscheln | Chorizo

LUNCH MENU

2 GANG MENU inkl. Espresso **22,00€**

3 GANG MENU inkl. Espresso **26,00€**

VORSPEISEN

Rotkohl Gazpacho **8,00€**

Geröstete Walnüsse | Kresse | Grüner Apfel | Honig | Weißer Balsamico

Glasnudelsalat **8,50€**

Asia Gemüse | Soja | Gebratene Garnele

Bio-Blättele Salat **7,50€**

Geröstete Sonnenblumenkerne | Gurke | Kirschtomaten | Paprika |

Radieschen | Balsamico-Honig-Senf-Dressing

Wassermelonensalat mit Feta

Weißer Balsamico | Olivenöl | Honig | Minze

als Vorspeise **7,90€**

als Hauptspeise **13,20€**

HAUPTGERICHTE

Paniertes Schweineschnitzel **15,90€**

Pommes | Zitrone

Schweinefiletmedaillons **15,90€**

Pilzrahm | Butterspätzle

Fischpaella **15,90€**

Seelachs | Miesmuscheln | Lachs | Saffran | Reis

Pasta mit vegetarischer Linsenbolognese **14,90€**

Rote Linsen | Tomate | Zwiebel | Basilikum | Knoblauch

Pinsa Romana **14,90€**

Tomatensauce | Büffelburrata | Rucola

Schwäbische Linsen **15,80€**

Butterspätzle | Saiten

Saure Kartoffelrädle **14,90€**

Kartoffeln | Rote Wursträdle | Essig

Beef- Cheeseburger **14,90€**

Käse | Bacon | Salat | Essiggurke | Pommes

DESSERTS

Pfirsichragout **7,10€**

Mangosorbet

Zweierlei Fruchtsorbet **7,10€**

Beeren | Minze

Affogato **6,50€**

Vanilleeis | Espresso

Schokotarte **7,10€**

Minze | Beeren

LUNCH A LA CARTE

MO 06.07. – FR 10.07.26

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

OUR SIGNATURE DISHES

Swabian Roast Beef topped with Caramelized Onions	34,00€
Red Wine Jus Buttered Spätzle & Breadcrumbs Roasted Onions Chives	
Black Sepia Risotto	28,90€
Prawns Scallops Chorizo	

LUNCH MENU

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

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

STARTERS

Red Cabbage Gazpacho	8,00€
Roasted Walnuts Cress Green Apple Honey White Balsamic	
Glass Noodle Salad	8,50€
Asian Vegetables Soy Pan-Fried Prawn	
Organic Leaf Salad	7,50€
Roasted Sunflower Seeds Cucumber Cherry Tomatoes Peppers Radishes Balsamic Honey Mustard Dressing	
Watermelon-Feta-Salad	
White Balsamic Vinegar Olive Oil Honey Mint	
as a starter	7,90€
as a main course	15,20€

MAIN DISHES

Breaded Pork Schnitzel	15,90€
French Fries Lemon	
Pork Tenderloin Medallions	15,90€
Mushroom Cream Sauce Buttered Spaetzle	
Fish Paella	15,90€
Pollock Mussels Salmon Saffron Rice	
Spaghetti with Vegetarian Lentil Bolognese	14,90€
Red Lentils Tomato Onion Basil Garlic	
Pinsa Romana	14,90€
Tomato Sauce Buffalo Burrata Arugula	
Swabian Lentils	15,80€
Buttered Spaetzle Vienna Sausages	
Sour Potato Stew	14,90€
Potatoes Sausage Slices Vinegar	
Beef-Cheeseburger	14,90€
Cheese Bacon Salad Pickle Fries	

DESSERTS

Peach Ragout	7,10€
Mango Sorbet	
Selection of Fruit Sorbet	7,10€
Berries Mint	
Affogato	6,50€
Vanilla Ice Cream Espresso	
Chocolate Tarte	7,10€
Mint Berries	