

MITTAGSKARTE

MO 03.08. – FR 07.08.26

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

KLASSIKER AUS DER ABENDKARTE

Schwäbischer Zwiebelrostbraten	34,00€
Rotweinjus Butterspätzle & Brotschmelze Geröstete Zwiebeln Schnittlauch	
Tatar vom argentinischen Rind	
Kartoffelrösti Crème fraîche Eigelbcrème Schnittlauch Kapern Senfkaviar	
als Vorspeise	19,90€
als Hauptspeise	34,90€

LUNCH MENU

2 GANG MENU inkl. Espresso **22,00€**

3 GANG MENU inkl. Espresso **26,00€**

VORSPEISEN

Kalte Gurkensuppe	8,00€
Joghurt Dill	
Rindercarpaccio	8,50€
Pfifferlinge Rucola Olivenöl Grana Padano	
Bio-Blättle Salat	7,50€
Geröstete Sonnenblumenkerne Gurke Kirschtomaten Paprika Radieschen Balsamico-Honig-Senf-Dressing	
Griechischer Bauernsalat	
Feta Oliven Tomaten rote Zwiebeln Gurke	
als Vorspeise	10,20€
als Hauptspeise	14,90€

HAUPTGERICHTE

Paniertes Schweineschnitzel	15,90€
Pommes Zitrone	
Schweinefilet- sous vide gegart-	15,90€
Thymiankartoffeln Erbsengemüse Rosmarinjus	
Hausgemachte Fleischbällchen	14,90€
Bratkartoffel Rotweinjus	
Gebackenes Seelachsfilet	15,90€
Kartoffel-Gurkensalat Remouladensauce	
Spaghetti mit Basilikumpesto	14,90€
Getrocknete Tomaten Grana Padano	
Kichererbsen - Curry (vegan)	14,90€
Basmatireis	
Schwäbische Linsen	15,80€
Butterspätzle Saiten	

DESSERTS

Schokoladenmousse	7,10€
Beeren Minze	
Zweierlei Fruchtsorbet	7,10€
Beeren Minze	
Affogato	6,50€
Vanilleeis Espresso	
Tiramisu	7,10€
Mascarpone	

LUNCH MENU

MON 03.08. – FRI 07.08.26

CHANGING DISH OF THE DAY incl. Espresso **11,90€**

CLASSICS FROM THE EVENING MENU

Swabian Onion Roast	34,00€
Red Wine Jus Butter Spaetzle & Bread Melt Roasted Onions Chives	
Argentine Beef Tartare	
Potato Rösti Crème fraîche Egg Yolk Cream Chives Capers Mustard Caviar	
as an appetizer	19,90€
as a main course	34,90€

LUNCH MENU

2 GANG MENU incl. Espresso **22,00€**

3 GANG MENU incl. Espresso **26,00€**

STARTERS

Chilled Cucumber Soup	8,00€
Coconut Milk Coconut Chip	
Beef Carpaccio	8,50€
Chanterelles Rocket Olive Oil Grana Padano	
Organic Leaf Salad	7,50€
Roasted Sunflower Seeds Cucumber Cherry tomatoes Peppers Radishes Balsamic-Honey-Mustard-Dressing	
Greek Farmers Salad	
Feta Olives Tomatoes Red Onions Cucumber	
as an appetizer	10,20€
as a main course	14,90€

MAIN COURSES

Breaded Pork Schnitzel	15,90€
French Fries Lemon	
Sous-vide Pork Tenderloin	15,90€
Thyme Potatoes Peas Rosemary Jus	
Homemade Meatballs	14,90€
Pan Fried Potatoes Red Wine Jus	
Battered Pollock Fillet	15,90€
Potatoe and Cucumber Salad Remoulade Sauce	
Spaghetti with Basil Pesto	14,90€
Sun dried tomatoes Grana Padano	
Chickpea Curry (vegan)	14,90€
Basmati rice	
Swabian Lentils	15,80€
Butter Spaetzle Vienna Sausages	

DESSERTS

Chocolate Mousse	7,10€
Berries Mint	
Two Kinds of Fruit Sorbet	7,10€
Berries Mint	
Affogato	6,50€
Vanilla Ice Cream Espresso	
Tiramisu	7,10€
Mascarpone	