

MITTAGSKARTE

MO 17.08. – FR 21.08.26

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

Tomate-Mozzarella	8,00€
Basilikumpesto Olivenöl	
Rindercarpaccio	8,50€
Zitronenvinagrette Champignons Grana Padano	
Bio-Blättle Salat	7,50€
Geröstete Sonnenblumenkerne Gurke Kirschtomaten Paprika Radieschen Balsamico-Honig-Senf-Dressing	
Caesar Salad mit Hähnchenbrust	
Sardellen Kapern Grana Padano Croutons	
als Vorspeise	10,20€
als Hauptspeise	14,90€

HAUPTGERICHTE

Paniertes Schweineschnitzel	15,90€
Pommes Zitrone	
Rinderhüftsteak mit Kräuterbutter	15,90€
Ofenkartoffel & Sour Cream Schnittlauch	
Spaghetti mit pikanter Bolognese	14,90€
Jalapeños Grana Padano Basilikum	
Gebrautes Lachsfilet	15,90€
Kartoffel-Salzgurkenragout Zitronensauce Reischip	
Kürbisravioli mit Salbei	14,90€
Kürbisrahmespuma Kürbiskernöl	
Reis Bowl (vegan)	14,90€
Mais Tomate Gurke Avocado Vegane Mayo Sesamöl Sojasauce	
Schwäbische Linsen	15,80€
Butterspätzle Saiten	

DESSERTS

Pastel de nata -portugiesisches Puddingtörtchen	7,10€
Blätterteig Vanille	
Zweierlei Fruchtsorbet	7,10€
Beeren Minze	
Affogato	6,50€
Vanilleeis Espresso	
Mango Panna Cotta	7,10€
Beeren	

LUNCH MENU

MON 17.08. – FRI 21.08.26

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

Tomato-Mozzarella	8,00€
Basil Pesto Olive Oil	
Beef Carpaccio	8,50€
Lemon Vinaigrette Mushrooms Grana Padano	
Organic Leaf Salad	7,50€
Roasted Sunflower Seeds Cucumber Cherry tomatoes Peppers Radishes Balsamic-Honey-Mustard-Dressing	
Caesar Salad with Chicken Breast	
Anchovies Capers Grana Padano Croutons	
as an appetizer	10,20€
as a main course	14,90€

MAIN COURSES

Breaded Pork Schnitzel	15,90€
French Fries Lemon	
Rump Steak with Herb Butter	15,90€
Baked Potato & Sour Cream Chives	
Spaghetti with Spicy Bolognese	14,90€
Jalapeños Grana Padano Basil	
Pan-Fried Salmon Fillet	15,90€
Potato-Pickle-Ragout Lemon Sauce Rice Chip	
Pumpkin Ravioli with Sage	14,90€
Pumpkin Cream Espuma Pumpkin Seed Oil	
Rice Bowl (vegan)	14,90€
Corn Tomato Cucumber Avocado Vegan Mayo Sesame Oil Soy Sauce	
Swabian Lentils	15,80€
Butter Spaetzle Vienna Sausages	

DESSERTS

Pastel de nata -portuguese custard tart	7,10€
Puff Pastry Vanilla	
Two Kinds of Fruit Sorbet	7,10€
Berries Mint	
Affogato	6,50€
Vanilla Ice Cream Espresso	
Mango Panna Cotta	7,10€
Berries	

Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte unserer separaten Allergenkarte.

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.