



Der Küchenchef empfiehlt

Suppen

	€
Crèmesuppe vom Hokkaido Kürbis mit gerösteten Kernen und Kürbiskern Öl	5,60
Kartoffel-Pilz-Eintopf mit Rauchwurst	6,60

Vorspeisen / Zwischengerichte

Kräuter-Pfannkuchen mit Tomate, Pilzen und Feta-Käse gefüllt an Salatgarnitur	8,00
Bunte Salatplatte von Rohkost und Blattsalaten mit Speckstreifen, Croûtons, Apfelspalten, Trauben und Nüssen	8,50

Hauptgerichte fein und schmackhaft

Kartoffel-Kürbis-Pfanne mit Schinken, Speck und Parmesan dazu ein kleiner Salat	10,00
Schwäbische Linsen mit Bauchspeck, Spätzle und Saitenwurst	11,00
2 Maultaschen mit Spinat, Tomate und Käse überbacken dazu Kartoffelsalat	9,50
Gesottener Kalbstafelspitz auf roten und schwarzen Linsen dazu Kräuterreis	16,00
Geschmorte Barbarie Ente serviert mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödel-Carpaccio	20,20
Zartes Wildedelgulasch mit Semmelroulade, Blaukraut und Preiselbeer-Birne	19,00
Medaillons vom Rinderfilet an Speckböhnchen und Balsamico-Kräuter-Sauce dazu Kartoffelplätzchen	25,50
Pochiertes Welsfilet auf Paprika-Gurken- Gemüse dazu Petersilienkartoffeln	17,00

Dessert

Zweierlei Schokoladen Mousse an Fruchtspiegel	6,80
Kleine Käseauswahl zum Schluss ca. 100g mit kräftigen internationalen Weichkäsen, Bergkäse, Baguette, Trauben und Nüssen	7,50