

VORSPEISEN

Carpaccio vom Angus Rinderfilet
mit Rucola, Parmesan und grünes Pesto

Carpaccio of Angus beef fillet with rocket, parmesan and green pesto

14,90

Gambas al Ajillo mit Baguette an Knoblauchdip

Gambas al Ajillo with baguette and garlic dip

16,90

Tatar vom Rinderfilet mit Zwiebel, Kräuter und Eigelb
serviert mit Kapern, Sardellen, Knoblauch Dip und Bauernbrot

Beef tartare with onions, herbs and egg yolk, served with capers, anchovies, garlic dip and farmhouse bread

15,90

Spinat-Lachsroulade am Salatbouquet und Kirschtomaten

Spinach-salmon roll on a bouquet of lettuce and cherry tomatoes

14,90

Feigen-Cherry Tomaten mit frischer Minze und Koriander
auf Wildkräutersalat an Dressing



*Fig cherry tomatoes with fresh mint and coriander
on wild herb salad and homemade dressing*

11,90

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüseeinlage

Beef broth with sliced pancakes and vegetables

6,90

Bouillabaisse mit Gemüseeinlage und Fischfilets

Bouillabaisse with vegetables and fish fillets

Klein 7,90

groß 12,90

Tomatensuppe mit Kräuter Croutons und Sherry-Sahne



Tomato soup with herb croutons and sherry cream

6,90

ohne Sahne 6,90



SALATE

Kleiner Salat mit Rohkost und Dressing

Small salad with raw vegetables and dressing

6,90

Großer Salat mit Rohkost und Dressing



Large salad with raw vegetables and dressing

10,90

+ Hähnchenbrust von Grill 15,90

+ Zanderknusperle mit Remoulade 17,90

+ Rinderstreifen 16,90

FISCH

Fischteller mit dreierlei Fischauswahl nach aktuellem Fang
mit Gemüse-Julienne, Tagliatelle und Fischsoße

*Fish plate with a choice of three fish based on the current catch
with vegetable julienne, tagliatelle and fish sauce*

23,90

Zanderfilet mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln

Zander fillet with almond butter and parsley potatoes

22,90

Seehechtfilet mit marinierten Zuckerschoten und Erbsenpüree

Hake fillet with marinated snow peas and mushy peas

22,90

SCHWÄBISCH

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Blattsalat

Cheese spaetzle with roasted onions and lettuce

15,90

Wurstsalat mit Bauernbrot

Sausage salad with farmhouse bread

13,90

Schweizer Wurstsalat mit Bauernbrot

Swiss sausage salad with farmhouse bread

14,90

FLEISCH

Zwiebelrostbraten mit Spätzle, Jus und Sahne-Merrettich

Roast beef with onions and spaetzle, sauce and horseradish cream

26,90

Rumpsteak mit Kräuterbutter und Pommes Frites

Rump steak with herb butter and french fries

25,90

Rinderfilet mit grünem Spargel, Sauce béarnaise und Rosmarinkartoffeln

Beef fillet with green asparagus, sauce béarnaise and rosemary potatoes

35,90

Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren

Wiener schnitzel with potato salad and cranberries

24,90

Gegrillte Hähnchenbrust mit Tomatennudeln und Grana Padano

Grilled chicken breast with tomato pasta and Grana Padano

19,90

Geschmorte Schweinebäckle mit Spätzle

Braised pork cheeks with spaetzle

20,90

VEGETARISCH

Panierter Schafskäse mit mediterranem Couscous Salat 

Breaded feta cheese with Mediterranean couscous salad

16,90

Saisonaler Gemüseteller mit Rosmarinkartoffeln 
und Sauce béarnaise

Seasonal vegetable platter with rosemary potatoes and béarnaise sauce

18,90

Frikadelle von Linsen und Rote Bete auf Tomatensoße 
mit Salatbouquet

Lentil and beetroot patty on tomato sauce with salad bouquet

18,90

KINDERKARTE

Paniertes Wiener-Schnitzel mit Pommes Frites und Gemüse

Breaded Wiener schnitzel with French fries and vegetables

10,90

Chicken Nuggets mit Pommes Frites

Chicken nuggets with french fries

8,90

Spätzle mit Soße 

Spaetzle with sauce

7,90

Bandnudeln mit Tomatensoße 

Tagliatelle with tomato sauce

6,90

EXTRA BEILAGEN

Saisonales Gemüse *Seasonal vegetables* **6,90**

Spätzle *Spaetzle* **6,90**

Rosmarinkartoffel *Rosemary potato* **6,90**

Pommes Frites *French fries* **5,90**

Tagliatelle *Tagliatelle* **5,90**

Mediterranes Couscous *Mediterranean couscous* **6,90**

EXTRA SAUCE

Burgunderjus *Burgundy jus* **3,40**

Cognacrahmsauce *Cognac cream sauce* **3,40**

Fischsauce *Fish sauce* **3,40**

Kräuter-Butter *Herb butter* **2,90**

Sauce béarnaise *Béarnaise sauce* **3,40**

Knoblauch Dip *Garlic dip* **2,90**

DESSERT

Crème brûlée 


Crème brûlée

7,90

Schokosouffle mit Vanilleeis und Sahne 


Chocolate soufflé with vanilla ice cream and whipped cream

12,90

Kokos Panna Cotta mit roter Grütze 

Coconut panna cotta with red fruit jelly

8,90

Kaiserschmarrn mit karamellisiertem Apfel 

Kaiserschmarrn with caramelized apple

9,90