



## Unsere Klassiker

### Für Vorneweg

Carpaccio vom Angus Rind Angus Rind / Limette / Olivenöl / gehobelter Grana Padano / knuspriges Tempura Gemüse	16
Sommerliche Salatschale an Joghurt-Honig Dressing Quinoa / Rohkost / Apfel / Kernle / Ciabatta Chips	7
Lauwarmer Kalbskopf Senf-Orangen Mayonnaise / Bukett von Kräutersalat / gegrilltes Bauernbrot	15
Hausgemachte Speck-Taglierini nach Carbonara Style Garnelen / Pecorino Romano / Trevisana / Pancetta Chips	15
Klare Kraftbrühe mit Kräuter Flädle und Schmorbraten Raviolini	8

### Zum Hauptgang

Irishes Black Angus Entrecôte ca.250g mit dem Fettrand gebraten Kräuterbutter / Pikanter Mango Dip / frisches Gemüse / Hegauer Kartoffeln	33
Schulterblatt vom Ochsen in Rotwein gegart & frittierte Fleisch-Praline Hausgemachte Nudeln / frisches Gemüse / Pilze	26 kleinere Portion 23
Überbackenes Steak vom Schwäbisch Hällischen Bioschweinerücken Apfel-Most Jus / Tropeazwiebel-Ochsenmark Kruste / frisches Gemüse / hausgemachte Spätzle	26
„Pollo Fino al Limone“ Gefüllte Hähnchen Schenkel / Zitronen- Thymianjus / hausgemachte Nudeln / Ofen Gemüse	22
Wiener Schnitzel von Schwäbisch Hällischen Bio-Schweinerücken Pommes Frites / gebratene Romana-Salatherzen	22 kleinere Portion 18
Gambas al Ajillo Pikante Riesencrevetten mit Knoblauch und Kräutern in Olivenöl mit Basmati Reis	35
Zwei Fleischküchle an Spätburgunder-Zwiebel Soße gebratener Apfel / hausgemachte Spätzle / kleines Gemüse	19

### Fleischlos

Hausgemachte Dinkel Bratlinge Frischkäse Kräuter Dip / Frühlingsgemüse / Hegauer Kartoffeln	21
--	----

Sprechen Sie uns an, wenn Sie von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind.  
Die Speisen sind alle hausgemacht ohne Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker.  
**Alle unsere Preise verstehen sich in Euro incl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer**