



Unsere Klassiker

Für Vorneweg

Carpaccio vom Angus Rind Angus Rind / Limette / Olivenöl / gehobelter Grana Padano / knuspriges Tempura Gemüse	17
Herbstliche Salat-Bowl an Joghurt-Honig Dressing Blattsalate / Bio Ei / Bulgur / Avocado / karamellisierte Kürbiskernen / Ciabatta Chips	9
Lauwarmer Kalbskopf Senf-Orangen Mayonnaise / Bukett von Kräutersalat / gegrilltes Bauernbrot	15
Vitello Tonnato Kalbsbraten / Thunfischcrème / Tempura-Kapern / Wachtelei	16
Klare Kraftbrühe Kräuter Flädle / Schmorbraten Raviolini	8

Zum Hauptgang

Irisches Black Angus Entrecôte ca.250g mit dem Fettrand gebraten Kräuterbutter / BBC Dip / Gemüsebukett / Kartoffel-Gratin	34
Schulterblatt vom Ochsen in Rotwein gegart & frische Steinpilze Hausgemachte Nudeln / frisches Gemüse	27 kleinere Portion 24
Kurzgebratene Black Angus Rindshuft Medaillons Grüne Pfeffer-Rotweinsöße / Hausgemachte Nudeln / Gemüsebukett	27 kleinere Portion 24
Wildragout vom Hegauer Rehbock Handgeschabte Spätzle / Herbstgemüse / Birne mit Preiselbeeren / Waldpilze	27
Überbackenes Steak vom Schwäbisch Hällischen Bioschwein Apfel-Most Jus / Höri Bülle 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