



Unsere Klassiker

Für Vorneweg

Carpaccio vom Angus Rind Angus Rind / Limette / Olivenöl / gehobelter Grana Padano / knuspriges Tempura Gemüse	17
Saisonale Salat Schüssel an Joghurt-Honig Dressing Blattsalat / Bio Ei / Bulgur / karamellisierte Kürbiskernen / Ciabatta Chips	9
Kalbskopf mariniert Apfel-Tomaten Vinaigrette / gebratener Spargel / Frühlingsblätter / Wachtel-Ei	15
Vegetarische Frühlingsrolle Pikante Zwiebelmarmelade / Teriyaki Soße / Blattsalate	11
Unsere hausgemachten Ravioli nach Tagesangebot	14
Rinder-Kraftbrühe vom Tafelspitz / Markklößchen / Bärlauch Raviolini	8

Zum Hauptgang

Entrecôte vom Black Angus Rind Rote Zwiebeln aus der Pfanne Zwiebeln / Spätburgunderjus / Bohnen / Hegauer Kartoffeln	33
Schulterblatt vom Ochsen in Rotwein an eigener Soße Gebratene Pilze / Hausgemachte Nudeln / frisches Gemüse Portion 24	27 kleinere
Kurz gebratene Streifen vom Rind und Kalb Rahmsoße mit Senfkörner / Hausgemachte Nudeln / Champignon / Broccoli	28 kleinere Portion 25
Zweierlei vom Schwäbisch Hällischen Bioschwein Rückensteak und geschmortes Bäckle an Dunkelbiersoße Leisa-Linsen / Bärlauch Nudeln	26
Maishähnchen & Riesencrevette Knusprige Brust / Gebratene Gemüsestreifen / Ingwer / Chili / Taglierini / Minze-Pesto	27
Wiener Schnitzel von Schwäbisch Hällischen Bio-Schweinerücken Pommes Frites / Frühlingsalat	22 kleinere Portion 19
Fleischkühle & Aubergine Tomaten-Mozzarella Auflauf / Hegauer Kartoffeln / Kräuter Pesto	19
Hausgemachte Vegetarische Dinkel Bratlinge Frischkäse Kräuter Soße / 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