



Unsere Klassiker

Für Vorneweg

Tartar vom Angus Rinderfilet mit dem Messer geschnitten	Als Vorspeise 19
Feldsalat / Pommery Senf / Wachtel Spiegelei geröstetes Brot / Kapernapfel in Tempura	Als Hauptgericht 34
Carpaccio vom Angus Rind	17
Angus Rind / Limette / Olivenöl / gehobelter Grana Padano / knuspriges Tempura Gemüse	
Saisonaler Gemischter Salat an Joghurt-Honig Dressing	9
Apfel / Bio Ei / Bulgur / geröstete Kernle / Ciabatta Chips	
Kalbskopf mariniert	15
Meerrettich Vinaigrette / Feldsalat / Wachtel-Ei	
Vegetarische Frühlingsrolle	13
Marmelade von der Höri / Teriyaki Soße / Blattsalate	
Unsere hausgemachten Ravioli nach Tagesangebot	14
Rinder-Kraftbrühe vom Tafelspitz / Markklößchen / Schmorbraten Raviolini	8

Zum Hauptgang

Rosa gebratenes Entrecôte vom Black Angus Rinderrücken	33
Meerrettich-Ochsen Mark Kruste / Spätburgunderjus / frisches Gemüse / Hegauer Kartoffeln	
Schulterblatt vom Ochsen in Rotwein langsam geschmort und Zunge	27
Soße vom Braten / Pilze / Maronen / Hausgemachte Nudeln / frisches Gemüse	kleinere Portion 24
Kurz gebratene Streifen vom Rinderrücken und Kalbshuft an Pommerysenf-Rahmsoße	28
Hausgemachte Nudeln / Champignon / frisches Gemüse	kleinere Portion 25
Zweierlei vom Schwäbisch Hällischen Bioschwein	26
Rückensteak und geschmortes Bäckle an Dunkelbiersoße Leisa-Linsen / Hausgemachte Nudeln	
Reh-Ragout von regionaler Jagt	26
Preiselbeeren / Birne / Pilzen / Maronen / hausgemachte Nudeln / Rotkraut	
Wiener Schnitzel von Schwäbisch Hällischen Bio-Schweinerücken	22
Pommes Frites / Gemischter Salat	kleinere Portion 19
Hausgemachte Vegetarische Dinkel Bratlinge	21
Frischkäse Kräuter Soße / frisches Gemüse / Hegauer Kartoffeln	

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