

Aperitifempfehlung

Alkoholfreier Prosecco „Rosenzauber“ von Jörg Geiger, Schlat	5,50 €
Alkoholfreier Apfel-Zwetschgen-Secco von Adelheid Schweizer, Linsenhofen	5,50 €
Glas Sekt mit Hopfensirup von Bernd Kühfuss, Großbettlingen	5,00 €

Vorspeisen

Feine Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle oder Maultaschen	6,00 €
Rote Linsen Cocos Suppe (vegan)	7,00 €
Gartensalat mit Röstbrotwürfeln	7,00 €
Rote Bete Hummus dazu Quinoa, Ofensellerie, geröstete Haselnüsse und Zupfsalat (vegan)	10,50 €

Hauptgänge

Zwiebelrostbraten vom deutschen Weiderind mit Pommes frites oder mit hausgemachten Spätzle	21,50 € 22,50 €
Drei Schweinemedallions mit Rahmsoße dazu hausgemachte Spätzle Kleinere Portion	20,50 € 16,50 €
Filetsteak vom deutschen Weiderind mit Rotweinsauce, glasiertem Gemüse und hausgemachten Spätzle	33,50 €
Geschmorte Rinderbäckchen mit Wurzelgemüse und Kartoffelstampf	28,50 €
Gebrautes Saiblingsfilet mit Zitronenbutter, Tomaten-Lauchgemüse und Linguine Kleinere Portion	25,50 € 21,50 €
Süßkartoffel-Curry (vegan) mit Gemüse und Basmatireis dazu gebratene Putenbruststreifen	16,50 € 21,50 €

Gerne servieren wir Ihnen zu unseren Hauptgerichten
noch einen **gemischten Beilagensalat** 6,00 €

Eis

Sorbetbecher (lactosefrei)

Drei Kugeln Fruchtsorbeteis mit frischen Früchten 8,50 €

3 Kugeln Gemischtes Eis

5,40 €

Wählen Sie aus folgenden Sorten: Erdbeersorbet, Zitronensorbet, Maracujasorbet, Holundersorbet, Haselnuss-Eis, Schokoladeneis, Vanilleeis

Portion Schlagsahne

1,00 €

Desserts und Kuchen

Unsere Mini-Desserts

„A bissle was Süßes“ nach Tagesangebot 3,90 €

Hausgemachter Cheesecake

mit Holundersorbet 9,50 €

Creme brulée von der Tonkabohne

mit Haselnuss-Eis 9,50 €

„Schleckermäulchen“

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis 4,10 €

Stück Kuchen- Fragen Sie unseren Service!

mit Schlagsahne 3,50 €
4,50 €

Warmer Apfelstrudel

4,50 €

mit Schlagsahne 5,50 €

mit Vanilleeis 6,30 €

mit Vanilleeis und Schlagsahne 7,30 €

mit Vanillesoße 6,50 €