

## Apero

Lavendelsirup | Prosecco brut

0,1l Glas Euro 6,80

Hugo – Aperol spritz | Prosecco brut

Soda

0,2l Glas Euro 7,90

Lillet blanc spritz | Beeren |

Prosecco | Schweppes wild berry

0,2l Glas Euro 8,50

Rhabarber sprizz

Rhabarber | Gin | Zitrone | Tonic Water

0,2l Glas Euro 9,60

## VORSPEISEN

Salate der Saison

Kartoffel- | Rohkost- | Blattsalate

Euro 8,50

Hirnsuppe „nach Oma Marthas Art“

Euro 8,80

Cremesuppe nach Tagesangebot 

Euro 8,00

Schwäbische Flädlesuppe ODER

LEBERSPÄTZLE

Euro 8,50

CARPACCIO vom Limousin Rind

lauwarmer Linguine-Salat

Euro 19,00

### MENUE

Kürbiscreme Suppe

\*\*

Gefüllte Rinderroulade

„Bourguignonne“

Kartoffel-Selleriepüree

\*\*

Zwetschentarte

Nüsse | Pistazieneis | Sahne

Euro 39

## Specials

ORANGEN-GRANATAPFEL SALAT

Marinierter Burratina Käse

Olivenöl | Balsamico

Euro 14,00

Safran-Gersten-Risotto

Pfifferlinge | Kräuterseitlinge

Euro 21,50

Sautierte Pfifferlinge und

Kräuterseitlinge | Linguine

Euro 21,90

Pfifferlinge und Kräuterseitlinge

à la crème | kleine Semmelknödel

Kräuterrührei

Euro 23,80

...auf Wunsch

Schnitzel von der Hähnchenbrust

Euro 7,50 / ca. 90gr.

Edel-Dorschfilet vom Rost

Euro 14 / ca. 145gr.

### Das BESONDERE aus unserer Genuss Manufaktur 1864

DRY AGED BEEF “New York Cut”

(für 2 Personen)

Euro 69,00

Schnippelbohnen | Parmesan Fries

...wählen Sie dazu.... à Euro 2,80

Kräuterbutter | BBQ Sauce | rosa Pfeffersoße

| reduzierte Rotweinssoße

TARTAR klassisch angemacht

Pommery-Senf Eis | Gewürze

Euro 25,90

dazu servieren wir vom Brotsommelier  
Schmid aus Gomaringen | Pane Maggiore

## Klassische Hauptgerichte

### SCHNITZEL PANIERT

Schweinerücken **oder** Hähnchenbrust  
handgeschabte Spätzle vom Brett

Euro 19

Eier | Gluten /Weizen

### Scheibchen von der SCHWEINELENDE

-sous vide gegart-  
in rosa Pfefferrahmsoße | frische Pilze  
handgeschabte Spätzle vom Brett

Euro 25

Eier | Gluten/ Weizen | Milch

### Glasierte LAMMSCHULTER mit Minze-Oliventapenade

Caponata | Polenta

Euro 33

Gluten /Weizen

### SAUERBRATEN vom Mehrstetter Rind mit Mandeln und Rosinen

Rotkraut | Kartoffelknödel

Euro 28

### Hausgemachte MAULTASCHEN

Triologie

abgeschmälzt | gebacken mit Ei |  
Speck-Zwiebel und Käse überbacken

Euro 16

....genießen Sie hierzu unseren  
hausgemachten Kartoffelsalat

Euro 4,80



Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt

## Fischgericht

Edel DORSCH FILET vom Grill  
Champagnersenf Soße | Mini Drillinge  
Bärlauchpesto | Sommergemüse  
Euro 34

## Vegetarische Gerichte

KÄSESPÄTZLE aus dem Eisenpfännle  
Butter-Zwiebelschmelze

Röstzwiebeln | kleiner Blattsalat

Euro 17,80

Gluten/ Weizen | Milch | Ei

Butternut-Kürbis vom Grill &  
Linguine aus dem Parmesanlaib

Parmesan-Velouté | Walnüsse

Euro 19,90

Gluten/ Weizen | Milch | Ei

### *Das süße Finale*

Dettinger Kirschbecher

Vanille- und Schokoladeneis

Kirschen , Sahne

Euro 10,80

Schwäbische Apfelküchle

Zimt + Zucker | Vanillerahmeis Sahne

Euro 11

Lauwarmes Schokoladen Soufflé

mit flüssigem Kern | Mango | Maracuja  
Sauerrahmeis

Euro 12,80

Topfenknödel | Marillenröster

Haselnussparfait | Vanillerahm

Euro 13,00

für Umbestellungen berechnen wir Euro 1,50  
pro Person. Kleine Portion abzüglich Euro 3