

Abend Menü

Brot Box für 2 Personen

Variationen an Bio-Brot von der Bäckerei Beckabeck
mit wechselndem Dip & Butter _8,00

VORSPEISEN

Kleine Salatschüssel

Gemischte Blattsalate mit Joghurtdressing, angerichtet auf Rohkost Salaten
mit Gartenkresse, Sonnenblumenkerne und frischen Kräutern _9,50

Spargel-Cremesüppchen

mit grünem Spargelragout und Spargel-Ricotta-Ravioli _14,50

Tafelspitz-Rinderbrühe

mit Flädle und Schnittlauch _12,50

Rinder-Capaccio

Rinderfilet fein aufgeschnitten, Pommery-Senf-Mayonnaise, Preiselbeeren,
pickled Waldpilze und Späne vom Parmesan _22,00

HAUPTGANG

Rinderrücken

medium gebraten,
mit geschmälzten Zwiebeln und Käsespätzle _36,50

Schnitzel "Wiener Art"

Vom schwäbisch Hällischen Landschwein,
serviert mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Salatgarnitur _28,50

Gesottener Tafelspitz

gefüllt mit Wurzelgemüse, dazu frischen Meerrettich vom Hobel
und Bratkartoffeln _32,50

Fish & Chips

Edelfische im Bierteig ausgebacken, angerichtet auf Erbsen-Mousseline, Sauce
Tatar und Pommes Pont neuf _32,00

Käsespätzle

mit kräftigem Bergkäse, Röstzwiebel und frischen Kräuter
serviert an einem Salatbouquet _21,00

Cordon Bleu

Mit Bergkäse & Schinken gefüllt, serviert mit Bratkartoffeln und einer
Salatgarnitur und Bratenjus _32,00

DESSERT

Crème Brûlée

von der Vanille, mit hausgemachtem Cassis Sorbet _8,50

Apfelküchle

im Weinteig ausgebacken, dazu Preiselbeeren und Cassis Sorbet _8,00