

Diese Karte ist gültig bis 29.03.2015 – Montag bis Samstag

Saison

VORSPEISEN

Feldsalat an Meerrettichdressing 8,40 €
Räucherlachs und kleiner Kartoffelpuffer
Lamb's lettuce on horseradish dressing, smoked salmon and potato fritter

Meeresfrüchtesalat in Balsamico-Knoblauchdressing, 9,80 €
dazu frisches Weißbrot
Seafood salad with balsamic- garlic dressing and light bread

Süßkartoffelsuppe mit Trüffel Öl 5,20 €
Cream soup of sweet potatoes with truffle oil

HAUPTGERICHTE

Aus Fluss und Meer

Ganze Regenbogenforelle Müllerin Art mit 17,20 €
Zitronen- und Tomatenscheiben, dazu Petersilienkartoffeln
Rainbow trout meunière with lemon- and tomato slices, served with parsley potatoes

Schollenfilet Finkenwerder Art mit gebratenen 16,80 €
Zwiebel und Speckstreifen, dazu Petersilienkartoffeln
Plaice filet „finkenwerder style“ fried with onion- and bacon stripes, served with parsley potatoes

Felchenfilet in Butter gebraten auf 18,20 €
Karotten-Fenchel Gemüse in Rahm und Dampfkartoffeln
Whitefish filet fried in butter with carrots and fennel in cream, served with boiled potatoes

Doraden Filet vom Grill auf Blattspinat mit Pinienkernen, 17,80 €
Knoblauch-Kräuter Sauce und Dampfkartoffeln
Grilled gilthead filet with leaf spinach and pine nuts, garlic-herbal sauce and boiled potatoes

Champagner Risotto mit gebratenen Jakobsmuscheln 12,40 €
und Kräuterschaum
Champagne risotto with fried scallops and herbal foam

Spaghetti in Safransauce mit gebratenen Garnelen 13,00 €
Spaghetti with saffron sauce and fried prawns

Wir bieten viele unserer Gerichte auch Laktose- und Glutenfrei an.
Ein Verzeichnis der Allergenen Stoffe erhalten Sie von unserem Servicepersonal

dazu empfehlen wir

APERITIF

„Lillet Berry“
Lillet Blanc mit
Schweppes
Wild-Berry
0,2l 4,50 €

WEIN

„Les Terres
Basses“
IGP Côte de
Gascogne
Weißwein von
Château de Laballe
Sauvignon &
Chardonnay - trocken
0,75l 19,80 €
0,25l 6,60 €

Saison

Winterliche Fleischspezialitäten

400 gr. Chateaubriand vom Rinderfilet für 2 Personen 55,20 €
mit Sauce Béarnaise, winterlicher Gemüseauswahl
und Süßkartoffelpüree
400 gr. chateaubriand from the beef filet, with béarnaise sauce, winter vegetables
and sweet potato mash (for 2 persons)

Surf and Turf, 27,40 €
200 gr. Rinderfiletsteak und Garnelenspieß an Thymian-Balsamico-Jus,
Broccoliröschen und Rosmarinkartoffeln mit Sauerrahmdip
200 gr. beef filet steak and prawns spit with thyme-balsamic jus,
broccoli florets and rosemary potatoes with sour cream

Hirschsteak aus der Keule an gebratenen Waldpilzen, 19,20 €
hausgemachte Spätzle und Williams Birne mit Preiselbeeren gefüllt
Venison steak with fried mushrooms, flour dumplings and a with cranberries filled pie

Wildragout aus den Wäldern der Region 16,20 €
mit Rahmschwammerln und Preiselbeeren, dazu Semmelknödel
Ragout of wild from the forests of the region with mushrooms,
cranberries and bread dumplings

250 gr. Rib- Eye Steak vom Grill 23,40 €
mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes-frites
Grilled 250 gr. rib-eye-steak with herbal butter and French fries

Rostbraten Urschwaben Art auf Krautschupfnudeln 18,50 €
Rumpsteak swabian style served with krautschupfnudeln

Lammrücken zart rosa gebraten 22,90 €
auf buntem Ratatouille Gemüse und Butterspaghetti
Roast saddle of lamb with ratatouille and buttered spaghetti

Putenbrustmedaillons im Knuspermantel 15,20 €
an Curryrahmsauce, Romanescoröschen und Basmatireis
Crispy turkey breast medaillons with curry sauce, romaneseo florets and rice

WEIN

„Barolo Monfalletto“

Nebbiolo – DOCG
Cordero di
Montezemolo
Piemont/Italien
0,75l 79,50 €

„Lagrein“

Lagrein – DOC
Klosterkellerei
Muri-Gries
Südtirol/Italien
0,75l 29,50 €

„Piluna Salento“

Primitivo del Salento
IGT
Castello Monaci –
Apulien/Italien
0,75l 19,20 €
0,25l 6,40 €

DIGESTIF

Hirschkuss Likör
in der Bügelflasche 4 cl

Kräuter 5,70 €
Birne 5,70 €
Zwetschge 5,70 €

Wir bieten viele unserer Gerichte auch Laktose- und Glutenfrei an.
Ein Verzeichnis der Allergenen Stoffe erhalten Sie von unserem Servicepersonal

Klassiker - ganzjährig

VORSPEISEN

Kraftbrühe mit Kräuterflädle und frischem Schnittlauch Bouillon with home-made pancake-strips	4,00 €
Karotten-Ingwer Schaumsuppe mit Kartoffelstroh Carrots soup flavoured with ginger	4,50 €
Carpaccio vom heimischen Rinderfilet Olivenöl und Parmesansplitter „Carpaccio“ small strips of beef-fillet with Parmesan and olive-oil	10,80 €
Riesengarnelen vom Grill auf frischem Blattsalat und Joghurtdressing Fried shrimps with green-salad and yogurt-limes-vinaigrette	10,30 €

HAUPTGERICHTE

Pfeffersteak Rinderfiletsteak an pikanter Pfeffersauce und Pommes frites Peppersteak – beef-fillet with spicy pepper sauce and french fries	19,80 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten Rumpsteak in feiner Bratensoße mit Röstzwiebel und hausgemachte Spätzle hausgemachte Käsespätzle Rumpsteak of beef with roasted onions and home-made small flour-dumplings or home-made small cheese-flour-dumplings	17,00 € 17,50 €
Schwaben-Variation Zwiebelrostbraten vom Rind und Lendchen vom Schweinefilet auf Käsespätzle mit hausgemachter Maultasche und Röstzwiebeln „Swabians-Variation“ Rumpsteak of beef, fillet of pork, home-made small cheese-flour-dumplings “Maultasche” and roasted onions	17,90 €
Rinderfilet –Stroganoff- Geschnetzeltes vom Rinderfilet in Cognac-Kräutersauce an hausgemachte Spätzle „Beef Stroganoff“ Strips of beef in Cognac-herb-sauce, small flour-dumplings	17,00 €

Wir bieten viele unserer Gerichte auch Laktose- und Glutenfrei an.
Ein Verzeichnis der Allergenen Stoffe erhalten Sie von unserem Servicepersonal

Klassiker - ganzjährig

HAUPTGÄNGE

Cordon Bleu 17,00 €

Mit Schinken & Käse gefülltes Schnitzel aus der Kalbskeule mit Pommes frites

„Cordon Bleu“ escalope of veal filled with ham and cheese with french fries

Wiener Schnitzel 16,00 €

Paniertes Kalbsschnitzel aus der Keule an Preiselbeeren mit Pommes frites

„Wiener Schnitzel“ escalope of veal with french fries

Züricher Sahnegeschnetzeltes 16,30 €

Geschnetzeltes Kalbsfleisch in Champignon-Rahm mit hausgemachtem Kartoffelrösti

Stripes of veal with cream-sauce and home-made „Rösti“

Schwäbische Rahmlendchen 15,50 €

Medaillons vom Schweinefilet an Rahmsauce mit hausgemachten Spätzle

Filet of Pork with cream-sauce and home-made small flour-dumplings

Schwäbische Käsespätzle 9,20 €

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Home-made small cheese-flour-dumplings and roasted onions

Lachsfilet 16,00 €

Tranchen vom Lachsfilet auf geschmortem Lauchgemüse, dazu Salzkartoffeln

Roasted salmon on leek with boiled potatoes

Salatplatten 10,80 €

Putenbruststreifen vom Grill auf gemischtem Salat

Mixed salad with warm stripes of turkey

Käse, Oliven und Ei auf gemischtem Salat 10,50 €

Mixed salad with cheese, egg and black olive

Wir bieten viele unserer Gerichte auch Laktose- und Glutenfrei an.
Ein Verzeichnis der Allergenen Stoffe erhalten Sie von unserem Servicepersonal