

Vorspeisen und Suppen

Vegan

Herbstlicher Salat / gebratene Steinpilze / Kartoffelstroh

€ 14,50

Schafskäse im Zucchinimantel / Kirschtomatenragout / Kartoffelsticks

€ 10,20

Gebratene Jacobsmuscheln / Rahmkohlrabi / Rotweinbutter

€ 16,50 1,3,a,i,n

Gebackene Maishähnchenbrust-Sticks / Panko / Papaya-Currydip

€ 10,90 2,3,4,5,m

Gorgonzola-Frischkäse-Ravioli / Birnen / Walnüsse / Parmesan

€ 11,80 f,d,1,j,7,3,n

Vegan

Kleiner Flammkuchen / Räuchertofu / Frühlingszwiebeln / getrocknete Tomaten

€ 9,90 i,a,g,5

Steinpilzcremesuppe / Bärlauchravioli / Schnittlauchöl

€ 6,90 i,c,

Entenkraftbrühe / Estragon-Grieß-Klößchen

€ 7,80 i,fm,5,

Salat

„Caesar Salat“

Eisbergsalat / Parmesan / geröstete Kichererbsen / Bacon / Mungobohnen

€ 12,00

mit Hähnchenbrust

€ 16,50

Hauptgerichte

**Wiener Schnitzel vom Schwäbisch Hällischen Kalbsrücken
lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat
€ 23,80 a,c,1,i,j**

**Sauerbraten von der Rinderbacke / Rotkraut / Spätzle
€ 26,90 c,2,3,i**

**Lammfilets / Oliven-Zitronen-Salsa / Kartoffelrösti
€ 25,90 m,i,a,c,f,2,3,4**

**Kalbsrückensteak / Rahmsteinpilze/ Tagliatelle
€ 24,80 a,i,f,c**

**Frische Steinpilze / Schnittlauchcreme / Tagliatelle
€ 16,50**

**Kalbshaxe im Niedertemperaturverfahren gegart / Portweinsöße / Brezelknödel
€ 20,90 a,c,g,2,f**

**Zwiebelrostbraten vom Schwäbisch-Hällischem Rind
handgeschabte Spätzle
€ 23,90 a,c,i,j,1**

**Steinbeiserfilet im Fenchel-Weißwein-Sud / Kartoffeln / Gnocchetti Sardi
€ 23,90 f,i,c,a,2,3,5**

**Gebratene Wolfsbarschfilets / Safransöße / Kartoffel-Limettenpüree
€ 23,90 b,f,i**

**Vegan
Pesto-Gnocchi / Steinpilze / Pinienkerne / Kirschtomaten
€ 15,90 a,5,g**