

Vorspeisen & Suppen

Bunter Salatteller Rohkostsalate und knackige Blattsalate	EUR 6,00
Bunte Blattsalate der Saison mit gebratenen Jakobsmuscheln und Kirschtomaten	EUR 14,00
Marinierte Blattsalate der Saison mit gebratener Geflügelleber	EUR 10,00
Rinderkraftbrühe mit Lebernocken & Flädle	EUR 6,50
Cremesuppe von Pastinaken, Pastinakenschpis und Blutwurstzigarre	EUR 9,50

und vieles mehr...

Haupt- und Fischgerichte

"2 vom Rind" geschmortes Ochsenbäckle und rosa gebratenes Rinderfilet in der Senf-Schalottenkruste gebraten, Burgundersoße, Schmorgemüse und Thymiankrapfen	EUR 24,50/19,50
Kalbsrückensteak Williams Christbirne und Gorgonzolakäse überbacken Gemüse der Saison und Schupfnudeln	EUR 23,00/19,00
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln Burgundersoße, Speckböhnchen und Spätzle	EUR 23,50/19,50
Heilbutt in der Wasabi-Cashewkernkruste, Weißweinschaum und Safranrisotto	EUR 24,00/20,00
Hähnchenbrust im Knuspermantel an Curryrahmsauce, Brokkoligemüse und Basmatireis	EUR 16,00/12,00
Hähnchenbrust gefüllt mit Blattspinat und Mozzarellakäse und mediterrane Nudeln	EUR 16,00/12,00

Rumpsteak mit Pfefferrahmsoße EUR
und Kräuterbutter, Marktgemüse und Pommes frites **23,50/19,50**

Türmchen vom Schweinefilet und gebratenen Knödelscheiben EUR
mit Rahmsoße, Kräuterseitlinge und Brokkoli **19,50/15,50**

Gekochte Ochsenbrust mit Preiselbeeren EUR
Sahnemeerrettichsoße und Salzkartoffeln **15,00/11,00**

Filet vom Flusszander auf der Haut gebraten EUR
mit Mandel-Zitronenbutter, Blattspinat und Petersilienkartoffeln **22,50/18,50**

...unsere Klassiker...

"Saumagen" EUR
Saumagen vom Metzger Glasstetter, gebraten mit Röstzwiebeln, **14,00/10,00**
Apfelscheiben Bratkartoffeln und Blattsalat

und noch mehr in der Karte!

für Allergiker haben wir eine spezielle Speisekarte, bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.

Herbst & Winter

Medaillon vom Hirschrücken, rosa gebraten & gefüllte Rotkrautroulade, auf Wildrahmsoße, Wirsinggemüse, schwarze Nüsse und Schupfnudeln	EUR 26,00
<i>Rinderroulade "nach Oma Emelle" mit Speck, Essiggurke, Senf und Zwiebeln, Burgundersoße, Rotkraut und Kartoffelknödel</i>	EUR 20,00
Kräutersalat mit Vinaigrette, Ziegenfrischkäse mit luftgetrocknetem Schinken gebraten, Walnüsse und Birnengelee	EUR 14,00
Gnocchis mit Gemüse, Pesto rosso, Pinienkerne, getrocknete Tomaten und Fetakäse	EUR 13,00
Lammrücken in der Kräuterkruste gebraten auf Ratatouillegemüse, Speckbündchen und Kartoffelgratin	EUR 23,50
<i>Kalbsleber Berliner Art mit gebratenen Apfelscheiben, Röstzwiebeln, Portweinjus, Bratkartoffeln und Salat</i>	EUR 18,50