

Speisekarte



Kraftbrühe mit Kräuterflädle 5,00 €

Verrenberger Rieslingsuppe mit Croutons 5,50 €

Bärlauchsuppe mit gegrillten Scampis 6,80 €

*Geräuchertes Lachs-Tartar mit Senf-Dill-Soße, Salatgarnitur
und pikantem Gugelhupf* 11,00 €

*Gegrillte Avocado, gefüllt mit Tomaten-Sugo, mariniertem
Pflücksalat und Kräuterbaguette* 12,00 €

Antipasti mit marinierten Riesengarnelen und Kräuterbaguette 13,00 €

*Salatteller mit gegrillten Putenbruststreifen, Fetawürfel
und Kräuterbaguette* 12,80 €

*Tagliatelle im Bärlauchsud mit Kirschtomaten, Parmesanspännen
Rucola und gemischtem Salat* 14,00 €
mit gegrillten Scampis 17,80 €

*Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites
und gemischtem Salat* 14,50 €

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Pellkartoffeln 13,00 €

Auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhalten sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten allergenen Zutaten in einer separaten Allergikerkarte. Fragen sie unsere Mitarbeiter im Service. Vorsichtshalber weisen wir darauf hin, dass unsere Speisen und Getränke Spuren von Allergenen enthalten können

<i>Tafelspitz-Sülze in Vinaigrette, Meerrettich und Bratkartoffeln</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Wildererragout in Trollingersoße mit Kräuterknöpfe und Preiselbeeren</i>	<i>15,80 €</i>
<i>Gemischter Braten mit Spätzle und gemischtem Salat</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Sommersalat mit gegrillten Lammkotelettes, Senf-Dill-Soße und Kräuterbaguette</i>	<i>17,00 €</i>
<i>Pfifferlinge in Rahm mit Semmelknödel und gemischtem Salat mit zwei Stück Schweinelendchen</i>	<i>18,00 € 26,00 €</i>
<i>Zwiebelrostbraten mit Spätzle und gemischtem Salat</i>	<i>21,00 €</i>
<i>Gratin vom Seeteufel und Garnelen im Krustentiere-Sud mit Gemüsestreifen und Basilikumnudeln</i>	<i>23,00 €</i>
<i>Rehnüsschen in Lemberger-Soße mit Kräuterschupfnudeln, Mandelbrokkoli und Preiselbeeren</i>	<i>24,00 €</i>
<i>Medaillons vom Kalbsfilet auf Tomaten-Ragout, Rosmarinkartoffeln und frittiertem Rucola</i>	<i>25,00 €</i>

<i>Das kleine Dessert: „Affogato“, Espresso mit Vanilleeis</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Eiskaffee mit Vanilleeis und Schlagsahne</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Schwäbische Apfelküchle mit Walnußeis und Schlagsahne</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Dreierlei Köstlichkeiten* vom Dessertkoch</i>	<i>7,80 €</i>
<i>Lauwarmer Cheesecake mit *Erdbeersorbet und Crumble</i>	<i>8,00 €</i>

**mit Alkohol*

Aufgrund der bestehenden gesetzlichen Vorschriften müssen bestimmte in Lebensmittel enthaltene Stoffe kenntlich gemacht werden. Wenn in einzelnen Getränken und in Zutaten verschiedener Speisen solche Stoffe enthalten sind, finden Sie hinter den Getränken und Speisen Kennzahlen. Diese Kennzahlen haben folgende Bedeutung: 1 Farbstoff 2 Konservierungsmittel 3 Geschmacksverstärker 4 Phosphat 5 Antioxidationsmittel 6 Süßungsmitteln (enthält eine Phenylalaninquelle) 7 geschwefelt 8 koffeinhaltig 9 chichninhaltig