

SUPPEN

Kraftbrühe vom Tafelspitz
mit Flädle
Beef broth Celestine



4,50 €

Kalte tomatisierte Rote Linsensuppe
Cold Tomato Red Lentil Soup

4,60 €

VORSPEISEN

Rosen vom hausgebeiztem Lachs
mit Sahnemeerrettich und Reibeküchle
Roses of marinated salmon with creamed horseradish and potato cakes

11,20 €

Carpaccio vom Schwäbischen Weideochsenfilet
mit geriebenem Albkäse
Carpaccio of fillet of beef with grated cheese

12,10 €

LEICHTE KÜCHE FÜR DEN SOMMER

Schafskäse „à la Maitre“
in der Folie gegart
sheep cheese „à la maitre“
cooked in the foil

€ 12,50

Salatteller „Alt-Eltingen“
Blattsalate in Joghurtdressing
mit gebratenen Putenbruststreifen
Leaf salad with yoghurt dressing and turkey stripes

€ 13,80

„Keplers Fitnesssteller“
Bunte Blattsalate mit Melone in Pinienkerndressing
mit kleinen gebratenen Garnelen
Leaf salad with melon and pine nuts dressing , with small fried shrimp

€ 17,50

Zartes Rinderhüftsteak mit Kräuterbutter
an buntem Sommersalat
Rump steak with herb butter and summer salad

€ 19,50



H

KLEINE GERICHTE

Käsespätzle mit Speck 8)
und Zwiebelschmelze
Käsespätzle with bacon and onions

Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

8,50 €

Maultaschensalat mit Tomaten,
Gurken und Radieschen
Maultaschen salad with tomatos, cucumber and small radish

€ 9,80

Schwäbischer Wurstsalat 8)
Sausage salad swabian style with black pudding, cucmber and onions
oder

9,80 €

Schweizer Wurstsalat 8) mit Zwiebeln
und Gurkenstreifen, pikant angemacht dazu Brot
Sausage salad swiss style with cheese, cucumber and onions

9,80 €

Sülze vom Tafelspitz mit
Meerrettichvinaigrette 9) und Bratkartoffeln
Jellied boiled beef with horseradish dressing and roast potatoes



Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

12,80 €

Aufschnitt vom kalten Roastbeef
Sauce Remoulade 1) und Bratkartoffeln
cut of cold roast beef with Remoulade sauce and roast potatoes

15,50 €

HAUPTGERICHTE

| | | |
|--|--|---------|
| Terrine Schwäbische Saure Nierle Bratkartoffeln Swabian pork kidneys sour and roast potatoes |  | 14,50 € |
| Frische Pfifferlinge mit Schnittlauchsahne mit Semmelknödel Fresh chanterelles with chive cream and bread dumplings | | 18,50 € |
| Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce und Bratkartoffeln Boiled fillet of beef with horseradish sauce and roast potatoes |  | 18,80 € |
| Geschnetzeltes in Rahmsauce mit Kräutersaitlingen Kartoffelrösti Sliced meat with cream sauce and mushrooms, potato rösti | | 21,80 € |
| Zartes Wiener Schnitzel Pommes Frites Wiener schnitzel, French fries | | 22,50 € |
| Schwäbischer Zwiebelrostbraten handgeschabte Spätzle Swabian Zwiebelrostbraten (fried beef steak with onions) with Spätzle | | 23,50 € |
| Gebratenes Saiblingsfilet an Kräutersauce Safranreis Fried char filet with herb sauce with saffron rice | | 25,50 € |
| Filetsteak vom Angusrind mit getrüffelter Petersilienbutter Süßkartoffelpommes Filet steak from Angus beef with truffled parsley butter and Sweet potato fries | | 31,00 € |

Zu diesen Gerichten bedienen Sie sich bitte an unserem Salatbuffet.