

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 Alpkäse 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.