

## VEGETARISCHE GERICHTE

Gebratene Pfifferlinge in Schnittlauch-Sahne-Sauce mit Semmelknödeln <small>a,c,g</small> chanterelles   chive-cream sauce   bread dumplings	21,80 €
Mit Karotte, Sellerie, Lauch und Kohlrabi gefülltes Flädle überbacken mit Sauce Hollandaise <small>a,c,g,i</small> vegetables stuffed crêpe   Hollandaise sauce gratinated	17,50 €
Ratatouille mit gratiniertem Schafskäse dazu frisch gebackenes Baguette <small>a,c,g</small> Ratatouille   feta cheese / baguette	16,50 €

## LEICHTE KÜCHE FÜR DEN SOMMER

Maultaschensalat mit Tomaten, Gurken und Radieschen <small>a,c,g,j</small> salad fried swabian ravioli   tomatos, cucumber and small radish	13,50 €
Salatteller „Alt-Eltingen“ Blattsalate in Joghurtdressing mit gebratenem Hähnchenbrustfilet <small>c,g</small> Leaf salad   yoghurt dressing   chicken breast fillet	15,80 €
Zartes Rumpsteak mit Kräuterbutter an buntem Sommersalat <small>g</small> Rump steak   herb butter   mixed summer salad	27,00 €
Couscous-Salat mit Mango, Papaya, Minze und Avocado dazu gebratene Garnelenspieße Couscous salad   fruits mint avocado   fried shrimp skewers	22,50 €

