

## SUPPEN

Kraftbrühe vom Tafelspitz  
mit Flädle  
Beef broth Celestine



4,50 €

Karotten-Ingwersuppe mit Sahnehaube  
carrot ginger soup with cream

5,20 €

## VORSPEISEN

Rosen vom hausgebeizten 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 €

## KLEINE GERICHTE

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



8,50 €

Hausgemachte Maultaschen in der Brühe  
oder geröstete Maultaschen mit Ei  
Home made Maultaschen either in beef broth or roasted with egg



8,80 €

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

9,80 €

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



9,80 €

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

12,80 €

Schwäbische Linsen mit Spätzle und Saitenwürstle  
lentils with „wiener wurst“ and handmade spätzle

13,20 €

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

15,50 €

**Aufpreis Beilagensalat vom Buffet 5,30 €**

*H*

Die "Schmeck den Süden"-Betriebe sind ganz besondere Gastronomen im Genießerland Baden-Württemberg: für Ihre ausgewiesenen "Schmeck den Süden"-Gerichte verwenden Sie ausschließlich regionale Produkte.

# VEGETARISCH DURCH DEN FRÜHLING

- Gnocchi auf Ratatouille  
mit frittiertem Ruccola und Parmesanspänen  
Gnocchi with ratatouille and parmesan 18,50 €
- Gebratene Jakobsmuschel mit Kräuterschaum  
auf mediterranem Couscous  
roastet scallop shell with herbal sauce on couscous 26,00 €

**Zu diesen Gerichten bedienen Sie sich bitte an unserem Salatbuffet**



## HAUSGEMACHTE MAULTASCHEN

- Schwäbische Lasagne  
Maultaschen in Tomatensauce  
mit Mozzarella überbacken € 10,80  
Swabian lasagne, maultaschen with tomatosauce and mozzarella
- Maultaschen „Elsässer Art“  
überbacken mit Zwiebel, Speck und Käse € 10,80  
„Alastian style“ gratinated with onion, bacon and cheese
- Maultaschenpfännle  
mit Pilzen € 12,20  
Kirschtomaten und Frühlingslauch  
Maultaschen ,with mushrooms, cherry tomatoes and spring leek
- ...und die besonderen Maultaschenkreationen**
- Spinat-Ricotta Maultaschen  
mit Sahnesauce € 10,20  
Spinach-ricotta maultaschen with creamsauce
- Schinkenmaultaschen  
mit Rahmsauerkraut € 11,80  
Maultaschen with ham and cream pickled cabbage
- Lachsmaultaschen  
in Safransauce € 12,90  
Maultaschen with salmon and saffron sauce

**Aufpreis Beilagensalat vom Buffet 5,30 €**

*H*

Die "Schmeck den Süden"-Betriebe sind ganz besondere Gastronomen im Genießerland Baden-Württemberg: für Ihre ausgewiesenen "Schmeck den Süden"-Gerichte verwenden Sie ausschließlich regionale Produkte.

## HAUPTGERICHTE

Terrine Schwäbische Saure Nierle Bratkartoffeln Swabian pork kidneys sour and roasted potatoes		15,80 €
Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce und Bratkartoffeln Boiled fillet of beef with horseradish sauce and roasted potatoes		18,80 €
„Eltinger Leibspeis“ Schweinemedallions mit Pilzrahmsauce und Schupfnudeln „Eltinger Favorite Food“ Pork medallions with mushroom cream sauce and Schupfnudeln		22,50 €
Zartes Kalbsrahmschnitzel handgeschabte Spätzle Escalope of veal with cream sauce and handmade Spätzle		22,80 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten handgeschabte Spätzle Swabian Zwiebelrostbraten (fried beef steak with onions) with Spätzle		23,50 €
Zanderfilet im Zucchinimantel mit Pinienkernen, Champagnersauce Kartoffelpralinen Sander filet in courgettes coat with pine nuts, champagne sauce and potatoe pralines		23,80 €
Rosa gebratene Entenbrust mit Portwein-Kirsch-Sauce geschmorter Wirsing und Schupfnudeln Pink roast duck breast with port wine cherry sauce braised savoy cabbage and potatoe noodles		28,50 €
Filetsteak vom Angusrind mit Parmesankruste Portweinsauce und Kartoffelpralinen Filet steak from Angus beef , Parmesan crust Port wine sauce and potatoe pralines		31,00 €

**Zu diesen Gerichten bedienen Sie sich bitte an unserem Salatbuffet**

---



Die "Schmeck den Süden"-Betriebe sind ganz besondere Gastronomen im Genießerland Baden-Württemberg: für Ihre ausgewiesenen "Schmeck den Süden"-Gerichte verwenden Sie ausschließlich regionale Produkte.