


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 €



VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

Kürbis Kartoffelrösti mit Kräuter-Sauerrahmdip Pumpkin potato rösti with herbal sour cream dip		15,80 €
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






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.

WILD HAUPTGERICHTE

Zartes Wildragoût in Lembergersauce mit Semmelknödel Salate vom Buffet Delicate wild ragout in Lembergersauce with bread dumplings. Salads from the buffet	18,80 €
Jagdteller mit Hase, Reh und Hirsch dazu Preiselbeersauce, Brokkoli und Schupfnudeln Hunting plate with rabbit, deer with cranberry sauce, broccoli and potato noodles	25,50 €
Rosa gebratener Hirschrücken an Portwein-Hagebuttensauce Rahmwirsing mit Walnüssen und Kartoffelpralinen Pink roast venison with port wine rose hips sauce cream cabbage with walnuts and potato pralines	31,00 €

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 Meerrettichvinaigrett 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.

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“ Schweinemedailles mit Pilzrahmsauce und Schupfnudeln „Swabian plate“ with fillet of pork and mushroom-creamsauce and fried beef steak with Maultasche 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 Zucchini-mantel 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.