

## **SUPPEN**

Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Flädle <small>a,c,g,i</small> Beef broth Celestine	5,00 €
Bärlauchsüppchen <small>d,g</small> mit Klößchen wild garlic soup   dumplings	5,80 €

## **VORSPEISEN**

Carpaccio vom Schwäbischen Weideochsenfilet, Kapernäpfel und geriebener Pecorino <small>g,n</small> Carpaccio from fillet of beef   pecorino cheese   capers apples	13,50 €
---	---------

## **SCHWÄBISCHES**

Käsespätzle mit Speck und Zwiebelschmelze <small>a,c,g</small> housemade noodles   cheese bacon onions	9,00 €
Terrine Schwäbische Saure Nierle Bratkartoffeln <small>a,i,n,9,g</small> pork kidneys   red wine-vinegar sauce   roast potatoes	17,50 €
Linsen, Spätzle und Saitenwürste <small>a,c,g,i,j,n</small> lentils   „wiener wurst“   handmade spätzle	13,80 €
Sülze vom Tafelspitz mit Meerrettichvinaigrette <small>9)</small> und Bratkartoffeln <small>g,j,n</small> Jellied boiled beef   horseradish dressing   roast potatoes	13,00 €
Schweizer Wurstsalat <small>8)</small> mit Käse,Zwiebeln und Gurkenstreifen, pikant angemacht dazu Brot <small>g,j,n</small> Sausage salad swiss style with cheese, cucumber and onions	9,80 €

## **VEGETARISCHES**

Geräucherter Tofu auf Couscous mit buntem Gemüseragout Smoked Tofu on CousCous   colorful vegetable ragout	17,80 €
Gefülltes Flädle mit Karotte, Blumenkohl, Brokkoli und Kohlrabi überbacken mit Sauce Hollandaise Stuffed Flädle   carrot, cauliflower, broccoli and kohlrabi   gratinated with Hollandaise sauce	16,80 €

**Stellen Sie sich Ihren Beilagensalat für 3,80 € vom Buffet selbst zusammen**

## HAUPTGERICHTE

Geschnetzeltes in Pilzrahmsauce mit Kartoffelrösti <small>a,c,g,n</small> Sliced meat   in creamy mushroom sauce   hash browns	19,50 €
Zwiebelrostbraten vom Angusrind handgeschabte Spätzle <small>a,c,i,n,g</small> fried beef steak   onions   Spätzle	26,00 €
Wiener Schnitzel mit Pommes Frites <small>a,c</small> veal cutlet vienna style   french fries	23,80 €
Gebratener Kabeljau mit Champagnersauce dazu Rote Bete-Risotto und frischen Meerrettich <small>a,d,g</small> Fried cod   champagne sauce   beetroot risotto   fresh horseradish	24,50 €
„Schwabenteller“ Schweinefilet mit Pilzrahmsauce kleines Rostbrätle mit Maultasche und Schupfnudeln „Swabian plate“   pork fillet with mushroom sauce   fried beef steak with onions   maultasche and schupfnudeln (finger-shaped potato dumplings)	26,00 €
Geschmorte Lammkeule dazu handgeschabte Bärlauchspätzle <small>a,d,g</small> Braised leg of lamb   wild garlic spaetzle	22,50 €
Rosa gebratener Lammrücken auf Kartoffelgratin dazu Ratatouille <small>a,c</small> Pink roasted rack of lamb   potato gratin   ratatouille	32,00 €
Rinderfilet mit Garnele auf Kartoffel-Erbsenpüree Beef fillet with shrimp   on mashed potato and peas	36,00 €

**Stellen Sie sich Ihren Beilagensalat für 3,80 € vom Buffet selbst zusammen**