





SUPPEN

Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Flädle Beef broth Celestine		4,50 €
Kartoffelsuppe mit Blutwurstcrôutons Potato soup with croutons of black pudding		4,90 €
Cappuccino von der Tomate mit Basilikumklößchen Tomato soup with basil dumplings		5,30 €

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 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 oder Schweizer Wurstsalat 8) mit Zwiebeln und Gurkenstreifen, pikant angemacht dazu Brot Sausage salad swiss style with cheese, cucumber and onions		9,80 € 9,80 €
Schwäbische Linsen mit Spätzle und Saitenwürstle Swabian lentils with Spätzle and sausage		12,50 €
Sülze vom Tafelspitz mit Meerrettichvinaigrette 9) und Bratkartoffeln Jellied boiled beef with horseradish dressing and roast potatoes		12,80 €
Aufschnitt vom kalten Roastbeef Sauce Remoulade 1) und Bratkartoffeln cut of cold roast beef with Remoulade sauce and roast potatoes		15,50 €



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 roast potatoes		14,50 €
Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce und Bratkartoffeln Boiled fillet of beef with horseraddish sauce and roast potatoes		18,80 €
Geschnetzeltes in Rahmsauce mit Kräutersaitlingen handgeschabte Spätzle Sliced meat with cream sauce and mushrooms, homemade Spätzle		21,80 €
Bärlauch-Cordon Bleu vom Schweinefilet mit Pommes Frites Cordon Bleu of pork with wild garlic and French fries		21,80 €
Zartes Kalbsrahmschnitzel handgeschabte Spätzle Escalope of veal with creamsauce and homemade Spätzle		21,80 €
„Schwabenteller“ Schweinefilet mit Pilzrahmsauce kleines Rostbrätile mit Maultasche und Schupfnudeln „Swabian plate“ pork fillet with mushroom sauce fried beef steak with onions maultasche and schupfnudeln (finger-shaped potato dumplings)		22,40 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten handgeschabte Spätzle Swabian Zwiebelrostbraten (fried beef steak with onions) with Spätzle		23,50 €
Zanderfilet unter der Kartoffel-Knusper-Kruste auf Lauchgemüse Sander fillet with potato crust and leek vegetables		23,80 €
Saiblingsfilet mit Safransauce auf grünem Spargelrisotto Char fillet with safran sauce, green asparagus risotto		25,50 €
Rinderfiletsteak unter der Parmesan-Chips-Kruste mit Portweinsauce und getrüffelte Kartoffepralinen Beef fillet steak with a parmesan-crisp-crust portwine sauce and potato dumplings with truffle		29,50 €

Zu diesen Gerichten bedienen Sie sich bitte an unserem Salatbuffet.

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.