

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,g,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>g</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 mit Sauce Hollandaise überbacken Stuffed Flädle carrot, cauliflower, broccoli and kohlrabi gratinated with Hollandaise sauce		16,80 €

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.

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 €

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.

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