

SUPPEN

Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Flädle <small>a,c,g,i</small> beef broth celestine	5,60 €
Bärlauchsüppchen mit Lachsklößchen <small>d,g</small> wild garlic soup with salmon balls	6,00 €

VORSPEISEN

Carpaccio vom Schwäbischen Weideochsenfilet, Kapernäpfel und geriebener Pecorino <small>g,n</small> carpaccio from fillet of beef pecorino cheese capers apples	14,20 €
Duett von Ziegenkäse und hausgebeiztem Lachs mit gegrilltem Sellerie an Salatbouquet <small>d,g,i</small> duet of goat cheese and stained salmon grilled sellery salad bouquet	12,50 €

SCHWÄBISCHES

Käsespätzle mit Speck und Zwiebelschmelze <small>a,c,g</small> housemade noodles cheese bacon onions	11,50 €
Linsen, Spätzle und Saitenwürste <small>a,c,g,i,j,n</small> lentils „wiener wurst“ handmade spätzle	14,20 €
Wurstsalat mit Käse, Zwiebeln und Gurkenstreifen pikant angemacht dazu Brot <small>a,c,j</small> Sausage salad cheese cucumber onions bread	10,80 €
Hausgemachte Maultaschen in der Brühe <small>a,c,g,i,j</small> pasta dumpling filled with minced meat in beef broth	12,00 €
Sülze vom Tafelspitz mit Meerrettichvinaigrette <small>g</small>) und Bratkartoffeln <small>g,j,n</small> Jellied boiled beef horseradish dressing roast potatoes	14,50 €

Stellen Sie sich Ihren Beilagensalat für 5,50 € vom Buffet selbst zusammen

HAUPTGERICHTE

Geschnetzeltes in Pilzrahmsauce mit Spätzle <small>a,c,g,n</small> sliced meat in creamy mushroom sauce homemade spätzle	20,50 €
Terrine Schwäbische Saure Nierle Bratkartoffeln <small>a,i,n,g</small> pork kidneys red wine-vinegar sauce roast potatoes	18,00 €
Zwiebelrostbraten vom Angusrind (220gr) handgeschabte Spätzle <small>a,c,i,n,g</small> fried beef steak onions Spätzle	29,50 €
Wiener Schnitzel mit Pommes Frites <small>a,c</small> veal cutlet vienna style french fries	25,00 €
Leicht geräuchertes Rinderfilet (220gr) an Portweinsauce Dauphinekartoffeln <small>a,g,c,n</small> smoked fillet of beef steak portwine sauce croquettes	34,50 €
Gebratenes Loup de Mer auf Safranrisotto mit Kräuterschaum <small>d,g</small> fried loup de mer herbal foam saffron risotto	28,00 €
Gebratene Schweinefiletmedaillons im Speckmantel mit grüner Pfeffersauce und Röstinchen <small>c,g,i,n</small> pork tenderloin wrapped in bacon greenpepper sauce potatoe fritters	23,50 €

Stellen Sie sich Ihren Beilagensalat für 5,50 € vom Buffet selbst zusammen

LAMM

Geschmortes Lammragout dazu Bärlauchnudeln <small>a,c,i</small> braised ragout of lamb wild garlic noodles	20,50 €
Rosa gebratener Lammrücken im Kräutermantel mit Ratatouille und Kartoffelgratin <small>n,i</small> saddle of lamb ratatouille potatoe gratin	33,50 €
Geschmortes Lammhäxle an Thymiansauce dazu Würfelkartoffeln <small>i,n</small> braised Lamb thyme sauce potatoe cubes	19,50 €

VEGETARISCHES

Gefülltes Flädle mit Karotte, Blumenkohl, Brokkoli und Kohlrabi überbacken mit Sauce Hollandaise <small>q,c,g,i</small> pancakes filled with cauliflower, carrot, brokkoli, kohlrabi sauce hollandaise	17,50 €
Ratatouille mit gratiniertem Schafskäse <small>g</small> ratatouille goat cheese	16,50 €
Gemüserösti mit veganem Joghurtdip hash browns with vegetables vegan yoghurt	16,50 €

Stellen Sie sich Ihren Beilagensalat für 5,50 € vom Buffet selbst zusammen