

Speisekarte

SUPPE

Karotten-Lebkuchencremesüppchen	8.50
mit Kartoffelchips VEGGI	
mit pfeffergebeizten Entenbrustfilets	9.50

VORSPEISEN UND KLEINIG- KEITEN

Großes Brot-Brett VEGGI <small>ausreichend für 2 Personen</small>	
Dattelcreme Oliventapenade	
Sauce Tatar Oliven Rote Zwiebel Chutney	7.50
zusätzlich mit spanischem Schnittkäse	+ 1.50
zusätzlich mit Serrano Schinken	+ 1.50
Gemischter Salat VEGGI	
bunte Blattsalate Gurken Cherrytomaten Balsamicodressing	6.50
Hausgeräucherte Entenbrustscheiben	
lauwarme Kürbisquiche Feldsalat	17.50
Rindercarpaccio „Cipriani“	
Rucolasalat Senfcreme gehobelter Parmesan	15.50
Gebratene Riesengarnelen	
Rucolasalat gehobelter Parmesan zweierlei Pesto	18.50
Große bunter Vollwertsalat Sprossen Kerne	
- gratinierter Ziegenkäse VEGGI	15.50
- gebratene Rumpsteakstreifen gratinierter Ziegenkäse	19.50
Gebratene Jakobsmuscheln	
Couscous pikantes Mangochutney	19.50

HAUPT- SPEISEN VEGE- TARISCH

Original Schwäbische Käsespätzle VEGGI	
krosse Röstzwiebeln bunter Salat	17.50
Gratinierte Auberginenlasagne VEGGI	
Basilikumgnocchi bunter Salat	16.50
Tagliatelle mit karamellisiertem Kürbis VEGGI (VEGANE VARIANTE MÖGLICH)	
Ziegenfrischkäse Schnittlauchrahm Rucolasalat	18.50

HAUPT- SPEISEN FLEISCH

„Unser Jägerschnitzel“ gebratene Edelpilze krosse Bratkartoffeln Trüffelrahm	22.50
Tagliatelle mit karamellisiertem Kürbis gebratenen Rumpsteakstreifen Ziegenfrischkäse	24.50
Rosa gebratenes Kalbssteak Rahmwirsing Brätlinge Meerrettichschaum	28.50
Kurz gebratenes US-Roastbeef (Dry aged) krosse Bratkartoffeln Röstzwiebeln bunter Salat	35.50
Gebratene Geflügelleber Rotwein-Schalottenrisotto frische Feigen	18.00
Brust und Keule von der Freilandgans Orangen-Ingwer-Rotkohl Kartoffelklöße Apfel-Zimtmus	39.50

HAUPT- SPEISEN FISCH

Gebratenes Kabeljaufilet frischer Blattspinat gebackene Kartoffeln Dijon-Senfsoße	30.00
Filet vom Loup de mer und Riesengarnelen Ratatouille Basilikumgnocchi zweierlei Pesto	30.00
Kross gebratenes Zanderfilet Kartoffel-Kohlrabigemüse Kräuterrahm	34.00

DESSERT

„Sweet Cannelloni“ Joghurtmousse Karamellcannelloni Passionsfruchtsorbet Minze frische Beeren	11.00
„Choco-Freak“ Vanilleeis warme Schokoladensoße frische Beeren Schlagsahne	8.50
Variation von hausgemachten Sorbets	8.50
„Heiße Liebe“ Heiße Himbeeren Vanilleeis Schlagsahne	8.50
Eiscafe „Our Style“ Salzkaramell geröstete Haselnüsse Tonakabohneneis	8.50