

UNSER KÜCHENCHEF

EMPFIEHLT

SUPPE



BADISCHE KARTOFFELSUPPE <i>Rinderkraftbrühe mit Kartoffeln, Gemüse und Zwiebelschmelze</i>	€	4,40
SCHWÄBISCHES FLÄDLESÜPPCHEN <i>Rinderkraftbrühe mit Kräuterpfannkuchenstreifen</i>	€	4,10
„MINISTRONE“ <i>italienische Gemüsesuppe</i>	€	4,30
KÄSESÜPPCHEN MIT KRÄUTERKRUSTELN <i>Käsesüppchen aus der Steiermark mit Kirschwasser abgeschmeckt</i>	€	4,50

VORSPEISEN



CARPACCIO VOM ARGENTINISCHEN BLACK ANGUS <i>mit Basilikumöl und frisch gehobeltem Parmesan an bunter Salatgarnitur</i>	€	10,90
VITELLO TONNATO <i>geschnittenes, gesottenes Kalbfleisch mit pikanter Thunfischcreme</i>	€	9,90
FRANZÖSISCHE WEINBERGSCHNECKEN <i>mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken dazu frischen Stangenweißbrot</i>	€	9,90

AUS DER SALATBAR



KLEINER GEMISCHTER SALAT <i>mit verschiedenen angemachten- und Blattsalaten der Saison</i>	€	4,25
GRIECHISCHER BAUERNALAT <i>mit Schafskäse, Tomaten und Gurken auf Blattsalaten angerichtet</i>	€	9,50
GROSSER GEMISCHTER SALAT <i>mit verschiedenen angemachten- und Blattsalaten der Saison</i>	€	7,20
BLATTSALATE DER SAISON <i>in Kräutervinaigrette, mit Streifen von der Putenbrust Gemüsejulienne und Champignons</i>	€	9,90
IN OLIVENÖL GEBRATENER GARNELENSPIESSE <i>auf Blattsalaten der Saison angerichtet</i>	€	11,90

dazu servieren wir Joghurtdressing oder Dressing nach Art des Hauses

VEGETARISCH



GEBACKENER CAMEMBERT <i>an buntem Salatbouquet mit Preiselbeeren dazu Toast und Butter</i>	€	8,50
TORTELLINI IN CHAMPIGNON-SAHNESOSSE	€	8,80
„FLORENTINER KARTOFFELN“ <i>Bintje Kartoffeln an Blattspinat mit kräftigem Gemüserahm</i>	€	9,90

HAUPTGERICHTE



SCHNITZEL „WIENER ART“	€	12,90
<i>paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites und buntem Salatteller</i>		
PUTENSTEAK „TESSIN“	€	14,50
<i>mit Provencale-Tomaten und Käse überbacken, Cognacrahmsoße dazu Tagliatelle</i>		
TOURNEDOS VOM BLACK ANGUS RIND	€	19,90
<i>mit Williamsbirne und Gorgonzola überbacken dazu Mandelbroccoli und Pommes dauphine</i>		
MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET	€	17,50
<i>auf Champignonrahmsoße, mit hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller</i>		
RINDERFILET VOM ARGENTINISCHEN BLACK ANGUS	€	20,50
<i>in leichter Pfefferrahmsoße dazu Keniabohnen und Kartoffelkroketten</i>		
LAMMKOTELETTE	€	17,90
<i>auf Barolo-Rosmarinsoße mit Keniabohnen und Kartoffelgratin</i>		
RINDERFILETSPITZEN „MADAGASKAR“	€	17,50
<i>Streifen vom argentinischen Black Angus Filet in Cognac-Pfeffersoße mit hausgemachten Spätzle</i>		

FISCHGERICHTE



„SCHOLLENFILET FINKENWERDER ART“	€	16,10
<i>in Speck gebratenes Schollenfilet mit Eismeerkrabben, dazu Dampfkartoffeln</i>		
ZANDERFILET	€	17,90
<i>mit Schnittlauchsoße auf Karotten-Lauchgemüse angerichtet dazu Pommes savoyard</i>		
„NORWEGERLACHSSCHNITTE“	€	17,50
<i>auf der Haut gebraten mit Limettensoße auf Spinat-Tagliatelle angerichtet</i>		

GRILLSPEZIALITÄTEN



FLEISCHGERICHTE:

SCHWEINERÜCKENSTEAK, Natur	220 g	€	10,80
SCHWEINEFILET, Natur	220 g	€	13,80
RUMPSTEAK, Natur	220 g	€	15,30
ENTRECOTE, Natur	220 g	€	16,30
RINDERFILET, Natur	220 g	€	18,80
SURF & TURF Natur	220 g	€	20,40
T- BONESTEAK, Natur	ca. 450 g	€	25,90

dazu servieren wir hausgemachte Kräuterbutter, bunte Salate und Baguette

FISCHGERICHTE:

SCHOLLENFILET	€	15,90
LACHSSCHNITTE	€	17,50
ZANDERFILET	€	17,90

dazu servieren wir Dampfkartoffeln, zerlaufene Butter und bunte Salate

ETWAS SCHWÄBISCHES



„SAURE NIERCHEN“	€	11,30
<i>Schweinenierchen im sauren Trollingersößle, mit Bratkartoffeln</i>		
„HERZHAFTE KÄSESPÄTZLE“	€	8,90
<i>mit Emmentaler, g'schmälzten Zwiebeln und Salat</i>		
SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN	€	16,50
<i>in Trollingersoße mit hausgemachten Spätzle oder Bratkartoffeln</i>		
HAUSGEMACHTE MAULTASCHEN	€	9,90
<i>in Speck-Zwiebelsoße mit Salaten der Saison</i>		
SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL	€	16,30
<i>auf Käsespätzle angerichtet mit gebackenen Zwiebeln garniert</i>		
KUTTeln IM SAUREN LEMBERGERSÖSSCHEN	€	11,50
<i>mit knusprigen Bratkartoffeln</i>		

VESPERKARTE



SCHWÄBISCHER WURSTSALAT	€	7,90
<i>mit frischem Bauernbrot</i>		
VESPERTELLER NACH ART DES HAUSES	€	7,90
SCHWEIZER WURSTSALAT	€	8,30
<i>mit frischem Bauernbrot</i>		
TELLERSCHNITZEL	€	9,90
<i>mit schwäbischem Kartoffelsalat</i>		
SCHWÄBISCHES ZWIEBELROSTBRÄTLE	€	12,90
<i>in Trollingersoße mit frischem Brot</i>		
NORWEGERLACHS IM LECKEREN RIESLINGGEELEE	€	12,50
<i>mit Sauce Verte und knusprigen Bratkartoffeln</i>		
ROSA GEBRATENES ROASTBEEF	€	9,50
<i>an kleiner Salatgarnitur mit Bratkartoffeln und Remouladensoße</i>		

FINALE



HAUSGEMACHTE MOUSSE AU CHOCOLATE <i>mit frischen Früchten</i>	€	6,60
CREME BRÛLÉE	€	6,10
PANNA COTTA <i>auf Himbeerspiegel</i>	€	5,90

..weitere Eisvariation können Sie unserer Eiskarte entnehmen.

KINDERKARTE



FROSCH KÖNIG

Schnitzelchen mit Pommes Frites

€ 5,90



ROTKÄPPCHEN

Nudeln mit Tomatensoße

€ 4,90



MAX & MORITZ

Hähnchennuggets mit Pommes Frites sowie Ketchup und Majo

€ 5,60



ALADIN

Schweinefilet mit Pommes Frites

€ 6,30



RUMPELSTILZCHEN

Spaghetti mit Hackfleisch und Tomatensoße

€ 5,30