

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

SUPPEN



HOLSTEINER KARTOFFELSUPPCHEN <i>Sahniges Kartoffelsüppchen mit Streifen vom Katenschinken und Sahnehaube</i>	€	4,90
SCHWÄBISCHE MAULTASCHENSUPPE <i>Rinderkraftbrühe mit hausgemachter Maultasche</i>	€	4,70

VORSPEISEN



CARPACCIO VOM ARGENTINISCHEN BLACK ANGUS RINDERFILET <i>mit Basilikum und frisch gehobeltem Parmesan</i>	€	12,50
VITELLO TONATO <i>Rosa gesottene Kalbsnuss in kräftiger Thunfischsoße und kleinem Salatbukett</i>	€	11,50

AUS DER SALATBAR



KLEINER GEMISCHTER SALAT € 4,50
*mit verschiedenen, angemachten Salaten
und Blattsalaten der Saison*

GROSSER GEMISCHTER SALAT € 7,90
*mit verschiedenen, angemachten Salaten
und Blattsalaten der Saison*

dazu servieren wir unser beliebtes **Haus** oder **French Dressing**

FITNESSSALAT PUTE € 9,90
*Blattsalate der Saison in Kräutervinaigrette mit
Streifen von der Putenbrust und Champignons*

„SALAT TONELLO“ (2) € 10,90
*Streifen vom gelben und grünen Paprika, Thunfisch
und Roma Tomate, garniert mit gekochtem
Ei und Oliven*

„SALAT UND MEER“ (1) € 12,50
*Blattsalate der Saison in Kräutervinaigrette mit
gebackenen Garnelen an Sweet-Chili-Sauce*

dazu servieren wir **frisches Stangenbrot**

HAUPTGERICHTE



„ROGNONS PROVENCALE“ <i>Kalbsnierchen mit Tomatenconcasse und Oregano in kräftiger Rotweinsoße mit Lyoner- Kartoffeln</i>	€	16,90
ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS <i>Argentinisches Black Angus Entrecôte vom Grill mit Café de Paris Butter, Bohnenbündel und Pommes Twister</i>	€	19,50
RINDERFILET „MADAGASKAR“ <i>Argentinisches Black Angus Rinderfilet im grünen Pfeffersößchen mit Speckbohnen und Pommes Dauphine</i>	€	22,50
SCHNITZEL „WIENER ART“ <i>Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites</i>	€	13,50
SCHWABENTELLER <i>Lendchen vom Rind und Schwein in Champignonrahm auf hausgemachten Spätzle</i>	€	19,50
SCHWEINEFILET ENGADIN <i>Medaillons vom Schweinefilet mit Tomate und Käse überbacken auf Cognac-Rahm dazu Tagliatelle</i>	€	17,50

FISCHGERICHTE



POCHIERTER NORWEGER FJORDLACHS € 17,90
*im Meerrettichsößchen auf jungem Gemüse
angerichtet mit Schloss Kartoffeln*

FRISCHES FILET VOM WOLFSBARSCH € 18,50
*auf Ratatouille angerichtet mit
Basilikum- Tomatensoße
und Maisgalletten*

VEGETARISCH



WALDPILZE IM KRÄUTERRAHM SERVIERT € 12,50
mit Semmelknödel

IN BUTTER GEBRATENE SCHUPFNUDELN € 11,90
*mit jungem Gemüse und frisch
gehobeltem Parmesan*

GRILLSPEZIALITÄTEN



FLEISCHGERICHTE:

SCHWEINERÜCKENSTEAK	Natur	220 g	€	10,90
SCHWEINEFILET	Natur	220 g	€	13,90
RUMPSTEAK	Natur	220 g	€	15,50
ENTRECOTE	Natur	220 g	€	16,50
RINDERFILET	Natur	220 g	€	19,50
SURF & TURF (ENTRECOTE & RIESENGARNELEN)	Natur	220 g	€	21,50

Dazu servieren wir hausgemachte Kräuterbutter, bunte Salate und Baguette.

FISCHGERICHTE:

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

Dazu servieren wir zerlaufene Butter, Dampfkartoffeln und bunte Salate.

ETWAS SCHWÄBISCHES



SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN <i>im Trollingersöble mit hausgemachten Spätzle</i>	€	17,50
HAUSGEMACHTE MAULTASCHEN <i>in Speck-Zwiebelsoße dazu Blattsalate der Saison</i>	€	10,50
„PFLUGFELDERTELLER“ <i>Steaks vom Schweinerücken in Champignonrahm mit hausgemachten Spätzle</i>	€	13,50
HERZHAFTE KÄSESPÄTZLE <i>mit glasierten Zwiebeln dazu Blattsalate der Saison</i>	€	9,50

BELIEBTE KLASSIKER



SCHWEIZER WURSTSALAT (2,3,7) <i>mit frischem Bauernbrot</i>	€	8,50
TELLERSCHNITZEL <i>mit schwäbischem Kartoffelsalat</i>	€	9,90
„ZWIEBELROSTBRÄTLE“ <i>im Trollingersöble mit frischem Bauernbrot</i>	€	12,90

FINALE



WEISSES ESPRESSOMOUSSE <i>auf Pfirsichspiegel</i>	€	6,90
CREME BRULÉE	€	6,50
HAUSGEMACHTES TIRAMISU <i>auf Heidelbeersofße</i>	€	6,90

...weitere Eisvariationen entnehmen Sie unserer Eiskarte.

VERANSTALTUNGSSERVICE



Sie planen Ihre **Hochzeit, Geburtstag, Taufe, Kommunion/Konfirmation** oder ein **Firmenjubiläum**? Wir beraten Sie individuell und gehen bei einem persönlichen Gespräch auf Ihre Wünsche und Vorstellungen ein.

Ob DJ oder Band, Sportwagen oder Pferdekutsche, Komiker oder Bauchtanz - unser Adressenpool für Rahmenprogramme ist riesengroß.

Gerne gestalten wir auch die **passende Menükarte** oder organisieren den passenden **Blumenschmuck**.

In unseren Menü- und Büffetvorschlägen können Sie sich einen ersten Eindruck von unserem Haus machen hier finden Sie auch alle Informationen rund um Ihre Feier.

Sprechen Sie uns an!