

Saisonale Empfehlungen des Küchenchefs



Pfifferling-Cremesuppe mit Laugengebäck A,C,G,14	€ 6,90
Kräutersalat mit Dressing Ihrer Wahl mit Apfelspalten, Speck und Croutons A,C,G,7	€ 11,80
Salat „Avocado Wunder“ bunte Salatschale mit frischen Früchten, gebackene Avocado, Granatapfelkernen und rote Beete Sprossen A,C	€ 14,80
Tagliatelle mit Kräuterpfifferlingen und Kirschtomaten A,C,G	€ 14,80
Kurz gebratener Tafelspitz vom Kalb auf Apfel - Meerrettichschaum und Boullion Risotto G,I	€ 21,50
Krustenbraten mit glasiertem Spitzkohl und Schupfnudeln A,C,G	€ 19,50
Pochierter Lachs auf Wasabi-Nudeln mit Kirschtomaten - Confit A,C,D,G	€ 22,80
Halb gefrorene Himbeeren mit frischen Früchten C,G	€ 7,20
Nur Montags! Cordon Bleu vom Landschwein gefüllt mit Schinken und Käse, Pommes Frites A,C,G,i,2,14	€ 11,90
Nur Mittwochs! Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Bratenjus & hausgemachten Spätzle, dazu ein kleiner Vorspeisensalat A,C,G,i,2,14	€ 16,90