
APERITIF

HAUSCOCKTAIL Maracujasaft-Aperol*-Sekt-Spritz	6.80
TOCCO ROSSO Campari*-Sekt-Holunderblüte-Minze	6,80
LILLET ROSEBERRY mit Lillet Rosé, Beeren und Schweppes Wild Russian Berry	6.80
MONIN SAN BITTER- alkoholfrei mit rosa Grapefruitsaft & Tonic Water	5.20
ERFRISCHENDE SCHORLE 0,4l Rhabarber __Nektar Tübinger __Holunderblütentraum	3.80
ORIGINAL SCHWARZWALD-LIMONADE aus dem Fläschle 0,25l Limette-Ingwer/Bitter-Lemon/Holunderbeere	3.20

OFFENE WEINE 0,25 l

WEINMANUFAKTUR __UNTERTÜRKHEIM SAUVIGNON BLANC trocken	8.20
RIESLING feinherb	6.80
GRAUBURGUNDER trocken	8.20
PRIVATKELLEREI ROLF WILLY __NORDHEIM LEMBERGER-WIESSHERBST feinherb	6.80
LEMBERGER MIT MERLOT feinherb	7.80
WEINGUT ALDINGER __FELLBACH REBHUHN EDITION – RIESLING trocken	7.20
COLLEGIUM WIRTEMBERG __UNTERTÜRKHEIM LEMBERGER 289° trocken	7.20

-weiter offene Weine gerne auf Anfrage

VORSPEISEN

CARPACCIO VOM __RINDERFILET mit Balsamico-Dressing an Rucola mit gehobeltem Parmesan <i>Carpaccio – thin slices of raw marinated beef __tenderloin Italian dressing/ parmesan shavings/ argula</i>	15.20
UNSERE HAUSSPEZIALITÄT 6 WEINBERGSCHNECKEN IM PFÄNNLE mit würziger Kräuterbutter gratiniert dazu Baguette <i>½ dozen of vinyard snails(escargot)/ au gratin/ garlic butter</i>	8.90
LAUWARMER SPAGHETTINI _SALAT _ MIT PULPO schwarzen Oliven/ Rucola/ Tomaten-Avocadowürfeln <i>warm spagettini salad with pulpo/ olives/ argula tomato-avocado cubes</i>	18.80
UNSERE __BROTAUSWAHL Ofenfrisches Brot/ Butter/ saisonaler Dip <i>Assorted bread/ butter/ seasonal dip</i>	4.80

SUPPEN

PIFFERLINGS __CREMESUPPE mit krossem Speck <i>Creamy chanterelles soup with chanterelles and beacon bits</i>	7.80
TAFELSPITZBRÜHE mit Markklößchen oder Flädle <i>Prime Beef Consommé with pancake stripes or marrow dumplings</i>	6.80
GARTENKRÄUTER __RAHMSUPPE mit Rindercarpaccio und Parmesan <i>Creamy Garden Herb Soup /beef carpaccio/parmesan</i>	7.80

VEGETARISCH

TOMATENCONSOMMÉ klare Tomatensuppe mit Ricotta-Basilikumklößchen <i>Clear Tomato Consommé/ ricotta-basilic-mini dumplings</i>	7.20
POCHIERTES ONSEN-LANDEI Blumenkoh/Junger Spinat/ Kartoffelroulade <i>Poached Egg/ spinach/ cauliflower/ potato roulade</i>	14.80
2 KRÄUTERFLÄDLE mit rahmigen Pfifferlingen/ bunte Gartenblattsalate <i>Herbed pancakes/ creamy chanterelles/ garden Salads</i>	18.60

HAUPTGÄNGE

ROSA GEBRATENES __LAMM-KARREE	28.80
Burgundersoße/ Grünen Gartenbohnen/Kartoffelkräpfen __ <i>Rack of Lamb/ burgundy gravy/ broad beans/ potato fritters</i>	
KALBSLEBERSCHEIBEN __SCHWÄBISCHER ART	26.60
in Butter gebraten mit Röstzwiebeln, Trollingersoße, Röstkartoffeln und buntem Salat __ <i>Pan-fried Calf's Liver/ fried onions and potatoes/ red wine gravy/ salads</i>	
WIENER __KALBSSCHNITZEL	25.80
mit Preiselbeeren, Pommes Frites und buntem Salat __ <i>Wiener Veal Schnitzel/ French fries/ lingonberries/ salads</i>	
SCHWÄBISCHER __ZWIEBELROSTBRATEN MIT MAULTÄSCHLE	25.80
und Trollingersoße, dazu Spätzle oder Röstkartoffeln und buntem Salat __ <i>Grilled Roast Beef swabian style/ fried onions/ redwine gravy pan-fried potatoes or spätzle/ salads</i>	
GEKOCHTER __TAFELSPITZ	20.80
in Schnittlauch-Meerrettichsoße/ glasiertes junges Gemüse/ Pellkartoffeln/ Preiselbeeren __ <i>Prime Boiled Beef/ horseradish sauce with chive vegetables/ boiled potatoes/ lingonberries</i>	
GEGRILLTES __RIB-EYE-STEAK VOM ANGUS RIND	25.80
mit geschrotetem Pfeffer, Pommes Frites und buntem Salat __ <i>Grilled Rib-Eye-Steak with crushed black pepper herb butter/ French fries/ salads</i>	
GESCHNETZELTE FILETSPITZEN __MEXIKANISCHE ART VON RIND UND SCHWEIN	24.80
mit Paprika-Champignonsoße und Chili, dazu Pommes Frites und buntem Salat __ <i>Stir-fried beef and pork fillet strips Mexican Style red pepper sauce/ chili/ mushrooms/ French fries/ salads</i>	
AUS STROMBERGER JAGD __WILDSCHWEINBRATEN	20.80
mit Lembergersoße, Preiselbeerbirne, Weckknödel und buntem Salat __ <i>Braised wild boar in red wine gravy bread dumplings/ lingonberries/ salads</i>	
GEGRILLTES FJORD__LACHSMEDAILLON UND THUNFISCH-STEAK	23.80
mit karamellierter Zitrone, bunten Sommersalaten und Kräuterbutter-Baguette __ <i>Grilled Fjord salmon steak and tuna steak caramelized lemon/ garden salads/ garlic bread</i>	
THAILÄNDISCHES __FISCH-CURRY MIT WOKGEMÜSE	19.20
Fischwürfeln, Krabben und Muscheln, dazu Basmatireis und buntem Blattsalat __ <i>Thai style seafood curry/ fish/ shrimp/ mussels/ wok vegetables/ basmati rice / salads</i>	

BITTE WENDEN SIE SICH BEI LEBENSMITTELALLERGIEN

ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AN UNSER SERVICETEAM
GLUTEN- UND LAKTOSEFREIE ZUBEREITUNG IST GEGEN AUFPREIS MÖGLICH
TAGESAKTUELLE SPEISENKARTEN-ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN.



SAISONAL

BUNTE__SOMMERSALATE 15.80
mit krossen Mini-Wiener Schnitzel Streifen
Pfifferlingen/Beerendressing
*__ Summerly garden salads/ crispy mini Wiener veal schnitzel
chanterelles/ berry dressing*

HAUSGEMACHTE__SCHWEINSBÄCKLE-SÜLZE 14.80
mit Kräuter-Ei-Vinaigrette/ Sommersalate/ Röstkartoffeln
*__ Pickled pork cheeks in Jelly
vinaigrette/ salads/ sauteed potatoes*

MATJESFILETS__KLASSISCH 14.80
mit Kräuter-Ei-Remoulade/ Roter-Bete/ Pellkartoffeln
*__ Matjes-pickled young herring
sauce tatare with apples/ beetroot new potatoes*

HAUSGEMACHTE__MAULTÄSCHLE 16.80
mit rahmigen Lauch-Pfifferlingen/kleiner Salat
*__ Maultäschle- meat stuffed local pasta
creamy chanterelles and leek*

PFIFFERLINGE MIT SPECK-KRÄUTER-RAHMSOÛE 18.60
dazu geschmälzten Weckknödeln
*__ Creamy Chanterelles with crispy bacon bits
with buttered bread dumplings*

GEGRILLTES__ANGUS-RINDERFILET 30.80
mit rahmigen Speck-Pfifferlinge/Kartoffelkroketten, Salaten
*__ Grilled Beef Fillet Tenderloin/creamy chanterelles
crispy bacon bits/potato croquettes and salads*

GEBRATENE__SCHWEINEFILET-MEDAILLONS 24.80
mit rahmigen Wald- und Wiesenpilzen/Spätzle/Salate
*__ Grilled Medallions of Pork
creamy mushrooms/ spaetzle/ salads*

KROSS GEBRATENE __ZANDERFILETS 24.80
mit rahmigen Speck-Pfifferlingen/Pellkartoffeln
*__ Panfried Pike Perch/ creamy chanterelles
bacon bits/ new potatoes*

BITTE WENDEN SIE SICH BEI LEBENSMITTELALLERGIEN
ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AN UNSER SERVICETEAM
GLUTEN- UND LAKTOSEFREIE ZUBEREITUNG IST GEGEN AUFPREIS MÖGLICH
TAGESAKTUELLE SPEISENKARTEN-ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

