

# Schön Sie wieder bei uns begrüßen zu dürfen!

Damit all unseren Gästen und Mitarbeitern der Aufenthalt so sicher und angenehm wie möglich gemacht wird, bitten wir Sie, die geltenden Regeln und Vorschriften zu beachten.

## Suppen:

Tomatensuppe mit Parmesanschaum	Euro	6,50
Cocos-Currysuppe mit gebackener Garnele		8,50

## Vorspeisen und kleine Gerichte und Vegetarisch

Steinpilzravioli mit Steinpilzen   grünem Spargel   Blattspinat und Parmesan	„	17,80
Burrata auf buntem Tomaten Carpaccio mit Basilikum	„	13,80
Jakobsmuschel und Riesengarnele gebraten auf Risotto mit grünem Spargel	„	16,80
Salat von Spaghettini und Garnelen   hausgemachtem Pesto und Ruccola	„	15,80
Carpaccio vom Rinderfilet mit Limonenvinaigrette   Parmesan	„	14,80
Nudeln mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm   Parmesan	„	18,50

## Salate

Bunte Salatplatte der Saison mit Hausdressing		
-Lendenspitzen und Champignons in Kräuterrahm	„	14,80
-Zanderfilets in Bierteig gebacken & Currydip	„	14,80
-gebratenen Riesengarnelen	„	20,00

## Fleischgerichte

Rehkeule geschmort in Wacholderrahmsauce   Waldpilzen, Preiselbeeren   Kartoffelknödel   Salat	Euro	21,50
Ochsenbacke in Rotwein geschmort auf Rahmgemüse mit neuen Kartoffeln	„	21,50
Tafelspitz mit Frankfurter grüner Soße   Bratkartoffel   Salatgarnitur	„	18,80
Medaillons vom Schweinelendchen mit frischen Champignons in Rahmsoße   Spätzle   Salat	„	18,80
Kotelette vom Schwäbisch Hällischen Landschwein paniert Wirsinggemüse   Kartoffel	„	19,80
Cordon bleu vom Schweinerücken paniert   Pommes frites   Salat	„	18,80
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren Bratkartoffel   Salat	"	21,50
Steak vom argentinischen Angus Roastbeef (250gr.) Pfeffersoße   hausgemachte Kartoffelkroquetten   Salat	"	26,00
Rinderfiletspitzen mit Pfifferlingen in Rahmsoße hausgemachte Kartoffelkroquetten   Salat	"	28,00

## Fischgerichte

Seeteufelmedaillons gebraten auf Nudeln   buntem Gemüse in Safransoße	„	29,00
Doradenfilets auf mediterranem Gemüse   Schwenkkartoffel	„	21,80
Zanderfilet kross gebraten auf Currykarotten   Kartoffelpüree	"	21,80

## Dessert:

Affogato al caffè (Vanilleeis mit Espresso)	"	3,80
Dreierlei Creme Brûlée (Pistazie, Vanille, Schokolade)	„	9,50
Hausgemachtes Tiramisu im Glas dazu ein Espresso	"	9,80