



## Vorspeisen - *Starters*

---

<b>Gebratene Riesengarnelen an provencalischem Gemüse und Thymianbiskuit</b> <i>Fried king prawn with Provencal vegetable and thyme sponge cake</i>	9,80 €
<b>Gebratener grüner Spargel mit Parmaschinken und gehobeltem Parmesan</b> <i>Fried green asparagus with Parma ham and parmesan</i>	7,50 €

## Suppen - *Soups*

---

<b>Kräftige Rinderbrühe mit Flädle, Maultaschen und Schnittlauch</b> <i>A strong beef stock with pancake stripes, noodles and chives</i>	4,00 €
<b>Sämiges Spargelsüppchen mit Lachsstreifen</b> <i>Creamy asparagus soup with sliced salmon</i>	4,80 €
<b>Tomatencremesuppe mit Croutons und Basilikum</b> <i>Tomato cream soup with croutons and basil</i>	4,40 €

## Salate - *Salad*

---

<b>Gemischter Blattsalat mit Rohkost und Hausdressing</b> <i>Mixed salad with house dressing</i>	4,00 €
<b>Großer gemischter Salatteller mit in Kräuterbutter gebratenen Putenbruststreifen</b> <i>Large mixed salad with roasted turkey stripes</i>	9,00 €
<b>Bunte Variation von Blattsalaten serviert mit gebratenen Knoblauchgarnelen und Cherrytomaten</b> <i>Variation of different leaf salads with grilled garlic prawns and small tomatoes</i>	9,50 €

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und dem Bedienungsgeld.  
*All prices are including tax and service charge.*



## Hauptgang – *Main Course*

---

Rosa gebratenes Lammnübchen auf sämigen Bärlauchnudeln, begleitet von Ratatouille <i>Medium fried haunch of lamb with creamy wild garlic noodles, served with ratatouille</i>	18,20 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Butterspätzle und kleinem gemischten Salat oder mit Rahmsauerkraut <i>Swabian „Zwiebelrostbraten“ roast beef with Swabian noodles and either a small mixed salad or cream sauerkraut</i>	16,00 €
Mit Feta gefüllte Maispouardenbrust an kräftiger Tomatenjus, dazu Kräuterreis und Blattspinat <i>Roast spring chicken filled with feta cheese, tomato gravy, served with herb rice and leaf spinach</i>	15,60 €
Geschnetzelte Kalbsnierchen mit Champignons und Cornichons, serviert mit neuen Kartoffeln und Speckbohnen <i>Sliced veal renal with mushrooms and small pickles, served with fried potatoes and bacon beans</i>	16,80 €
Gebratenes Zanderfilet mit Weißweinsauce, sautierten Pfifferlingen und Gemüsereis <i>Fried filet of pikeperch with white wine sauce, roasted chanterelles and vegetable-rice</i>	17,80 €

## Vegetarisch – *Vegetarian*

---

Bärlauchflädle gefüllt mit sämigem Gemüse-Spargel-Ragout und Cherrytomaten <i>Wild garlic pancake filled with a creamy ragout of vegetables, asparagus and cherry tomatoes</i>	12,50 €
--	---------

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und dem Bedienungsgeld.  
*All prices are including tax and service charge.*



## Steakkarte - *Steaks*

---

	<b>180g</b>	<b>300g</b>	<b>600g</b>
Putensteak <i>Turkey hen steak</i>	13,00 €	18,00 €	
Schweinerückensteak <i>Pork steak</i>	12,50 €	17,50 €	
Rumpsteak <i>Rump steak</i>	16,00 €	21,00 €	36,00 €

Dazu eine Beilage Ihrer Wahl:

*One free choice of a side dish:*

---

- Pommes frites
- Kroketten
- Reis
- Kleiner Salat
- Nudeln
- Spätzle

- *French Fries*
- *Croquettes*
- *Rice*
- *Small mixed Salad*
- *Noodles*
- *Swabian noodles*

und die passende Sauce:

*One free choice of a sauce:*

---

- Bratensauce
- Pfefferrahmsauce
- Kräuterbutter
- Knoblauchsauce
- Pilzsauce

- *Roast gravy*
- *Pepper cream sauce*
- *Herb butter*
- *Garlic sauce*
- *Mushroom sauce*

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und dem Bedienungsgeld.  
*All prices are including tax and service charge.*



## Dessert – *Dessert*

---

<b>Frische Erdbeeren mit Vanilleeis</b> <i>Fresh strawberries with Vanilla ice cream</i>	5,50 €
<b>Lauwarm aufgeschlagene Weißweinsabayone,</b> serviert mit Williams-Birneneis <i>Fresh made tepid white wine Sabayon,</i> <i>served with pear ice cream</i>	6,80 €
<b>„Eisberg“ – Zitronensorbet, wahlweise mit</b> <b>Martini bianco oder Prosecco</b> <i>“Ice – Mountain” – Lemon sorbet with either Martini bianco or</i> <i>Prosecco</i>	5,80 €
<b>„Heiße Liebe“</b> <b>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</b> <i>“Hot – Love” – Vanilla ice cream with hot raspberries</i>	5,20 €
<b>„Coup Dänemark“</b> <b>Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce</b> <i>“Coup Denmark” – Vanilla ice cream with hot chocolate sauce</i>	4,80 €
<b>Gemischtes Eis mit drei Kugeln und Sahne</b> <i>Mixed Ice with three scopes and cream, please choose from:</i>	4,50 €

**Unsere Eissorten:**

**Vanille, Schokolade, Erdbeere, Zitrone, Espresso-Krokant,**  
**Buttermilch-Blaubeere, Williamsbirne**

*Our sorts of ice cream:*

*Vanilla, Chocolate, Strawberry, Lemon, Espresso-Brittle,*  
*Buttermilk-blueberry, Pear*

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und dem Bedienungsgeld.  
*All prices are including tax and service charge.*