

KULINARISCHES IN 2019

SUPPE

Bretonisches Fischsüppchen

mit Sauce Rouille, Gruyèrekäse und Croûtons
- dazu Baguette

7,90 €

SALATE UND ZWISCHENGERICHTE

Quinoa Salat ^{4,5}

(Quinoa – die 6000 Jahre alte Kulturpflanze der Inkas)

knackiger Ackersalat an Kartoffel-Speckdressing
mit Gemüsequinoa, Kirschtomaten, Eiern, Bohnen, Streifen
von der Hühnerbrust, Maisplätzchen und Croûtons

13,20 €

Cesarsalat ^{4,5}

Romanasalat an Parmesan-Speckdressing
mit Bacon und Croûtons, wahlweise mit Garnelen
oder in Sesam gewälzten Streifen von der Pute

13,60 €

Gefüllte Ofenkartoffeln - Himmel und Erde - ^{4,5}

mit Crème Fraîche, Blutwurst, Äpfel und Zwiebeln
auf Winzerkraut

12,50 €

HAUPTGERICHTE

Zweierlei vom Rindvieh ^{4,5}

Steak vom argentinischem Roastbeef kurzgebraten
vermählt mit heimischen Kalbsbäckle geschmort
an einem Bordeauxsößle
- dazu Bratkartoffeln oder wahlweise Spätzle mit Speckböhnchen

23,50 €

Coq au vin vom Schwarzfederhuhn

klassisch im Rotwein zubereitet mit Sellerie, Möhrchen,
Thymian, Lorbeer, Perlzwiebeln, Speck, Champignons
und Petersilie - dazu Petersilienkartoffeln

19,40 €

Filet vom Hällischen Landschwein

gefüllt mit Spinat an einem Rahmsößle
- dazu Kartoffelrouladen und gebackener Blumenkohl

18,70 €

Filet vom Eismeersaibling

auf der Haut gebraten an Riesling-Kräuterschaum
– dazu Couscous Marrakesch und zwei Petits Farcis

19,30 €

Spaghetti Alhambra

schwarze portugiesische Teigwaren mit Garnelen,
Muscheln, Pulpo und Lauch
an einer feurig-scharfen Tomatensauce

14,70 €

Vitello Tonnato ^{4,5}

zartes Kalbfleisch an Thunfisch-Kapernsauce – dazu Baguette

13,50 €

Frisch Muscheln

im Weißwein-Gemüsesud – dazu Knoblauchbaguette

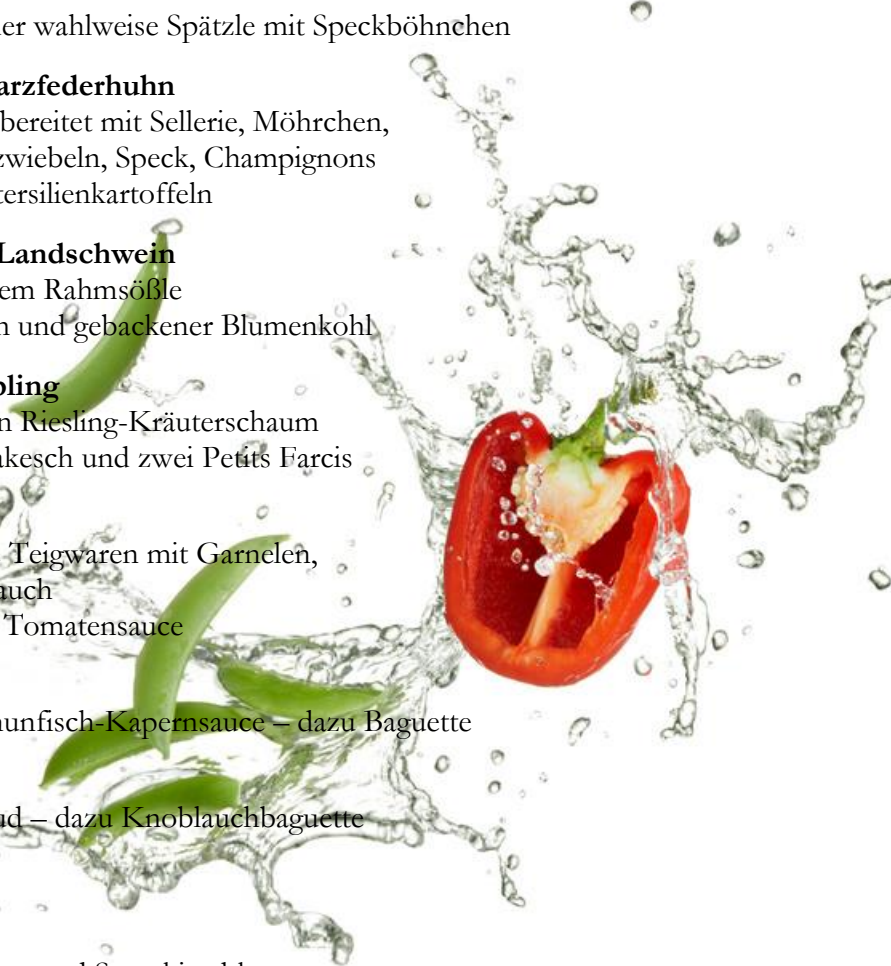
12,80 €

DESSERT

Quarkkeulchen

an lauwarmer Vanillesauce und Sauerkirschkompott

7,70 €



GRUSS AUS DER KÜCHE

SUPPE

Planies kerniger Wintereintopf

mit einer kräftigen Rindseinlage, Wurzelgemüse, Rosenkohl, Kartoffeln, Kräutern, Bauernwürstchen, Wirsing und Gewürzen

8,80 €

SALATE UND ZWISCHENGERICHTE

Salade Monte Carlo ^{4,5}

winterliche Ackersalate an Kartoffel-Speckdressing mit gesottenen Champignons und Kirschtomaten, Tessiner Maronen, gerösteten Pinienkerne und einer rosa gebratenen Brust von der Barbarieente

13,60 €

Salat von Land und Meer

knackige Edelblattsalate - Rucola, Romana, Batavia, Lollo Rosso an Kräuterdressing mit rosa gebratenem Lamm und Meeresfrüchten, Norwegerlachs und einer Riesengarnele sowie Kirschtomaten, Salatgurken, Paprikastreifen, Minirösti und Croûtons - dazu Baguette

14,40 €

HAUPTGERICHTE

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Pommes Frites und einem Gemüsegratin

19,60 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

mit Zwiebelschmelze, Röstkartoffeln und Wurzelgemüse

22,50 €

Rücken vom Achalmschäfchen

mit Thymian und Rosmarin – in Olivenöl rosa gebraten serviert an einem Bordeauxsößle – dazu Couscous Provençal und gefülltes Minigemüse

23,00 €

Schwäbische Tapas

sieben verschiedene Köstlichkeiten aus der schwäbischen Küche auf einer Platte auf den Punkt gebracht. Gaisburger Marsch, Linsen mit Spätzlen und Saiten, Wiener Schnitzel, Maultaschen geschmälzt mit Kartoffelsalat, Ochsenmaulsalat, Käsespätzle und saure Nierle mit Bratkartoffeln

19,40 €

Gerauchter Lachs ^{4,5}

- dazu Sahnemeerrettich und zwei Kartoffelrösti

12,70 €

Gebratener Oktopus

- dazu blanchierter Blattspinat und Bauernbrot

14,90 €

Gefüllte peruanische Andensüßkartoffeln

mit Oliven, reifem Fetakäse, frischem Spinat, Inkabohnen, Kräutern und Gewürzen im Ofen gebacken und an einer fruchtigen Tomatensauce serviert - dazu ein Kräuterquark und Avocadodip

14,50 €

DESSERT

Ofenschlupfer

mit Vanillesauce

7,80 €

