



Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

Hausgemachte Sirup, aus:

Zwetschge, Holunderblüte, Apfel, Quitte

alkoholfrei als Schorle 4,20€

oder aufgefüllt mit Sekt 5,50€

Rinderkraftbrühe mit Flädle 4,80€

Kartoffelrahmsuppe 5,00€

Rostbraten an Zwiebelsauce dazu Spätzle oder Rumpsteak vom Grill dazu
Kräuterbutter und croquetten 22,50€

Schwäbischer Filettopf (Schweinelendchen auf Spätzle in Rahmsauce mit Pilzen) 17,50€

Käsespätzle 11,50€

Früchte-Curryragout an Basmatireis 15,50€

Gemüseteller dazu Sc. Hollandaise und Salzkartoffeln 15,50€



Kalbsbäckchen geschmort aus dem Backofen dazu hausgemachte
Dinkelnudeln 18,90€

Entenbrust vom Grill dazu Rotkraut und Kartoffelgratin 19,80€

hausgemachte Wildmaultaschen an Waldpilzrahm	14,50€
Rehbraten an Wacholderrahmsauce, Waldpilze, Preiselbeeren und Spätzle	20,80€
Kalbsrahmbraten dazu Spätzle	16,80€
Tafelspitz an kräftiger Fleischbrühe, Sahnemeerrettich, Preiselbeeren und Salzkartoffeln	12,90€
Cordon bleu dazu pommes frites	14,90€
Ochsenschwanzragout dazu hausgemachte Kartoffelknödel	20,80€
Rindersauerbraten dazu hausgemachte Kartoffelknödel	17,80€
Norweger Lachsmedaillon in Rieslingrahm dazu hausgemachte Dinkelnudeln	18,90€

zu allen Gerichten: Salate vom
Buffet