

Liebe Gäste,

in unserer Speisekarte haben wir Allergene  
und Zusatzstoffe für Sie ausgewiesen.

Wir bitten Sie jedoch bei einer Lebensmittelunverträglichkeit oder  
Allergie Rücksprache mit unserem Servicepersonal zu halten.

### Gutes zu Beginn

Carpaccio vom Weiderind mit altem Balsamico, Olivenöl,

Parmesan und gerösteten Pinienkernen (5,6,9,H,I,J) € 12,50

*Carpaccio of beef with old balsamic, olive oil, parmesan and roasted pine nuts*

Hausgebeizter Lachs an Pflücksalat mit Sesamdressing (5,6,D,F,G,I,J,K)

Tobiko Kaviar, Sushi Ingwer und Limetten Crème fraîche € 11,50

*Marinated salmon with lettuce, tobiko kaviar, sushi ginger an lime sour cream*

Feldsalat mit Knoblauchcroutons und Speckstreifen

vom Schwäbisch Hällischen Landschinken (3,5,6,A,C,G,I,J) € 8,90

*Lamb's lettuce with bacon and bread croutons*

Tatar vom Hokkaido-Kürbis mit Camozola überbacken

an Pflücksalat, Weintrauben und Walnüssen (5,6,G,H,I,J) € 11,50

*Tatar of hokkaido pumpkin, gratinated with camozola with lettuce, grapes and walnuts*

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Weißbrot (A,F,G)

*We serve all our starters with baguette*

## Suppen

- Flädlesuppe* <sup>(4,5,A,C,G,I)</sup> € 4,40  
*Beef bouillon with stripes of pancake*
- Klößchensuppe* <sup>(2,4,5,10,A,C,G,I)</sup> € 5,40  
*Beef bouillon with homemade dumplings*
- Tomatencremesuppe* <sup>(4,5,G,I)</sup> € 5,40  
*Tomato cream soup*
- Kürbissuppe mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen* <sup>(4,5,G,I)</sup> € 5,90  
*Pumpkin soup with pumpkin seed oil*

## Aus Fluss und Meer

- Duett von Wolfsbarsch und Jakobsmuschel*  
*mit Safranpolenta und Brokkoli* <sup>(D,G,N)</sup> € 23,90  
*Sea bass and scallops with safran polenta and broccoli*
- Lachsschnitte auf Zedernholz gegart*  
*an gebratenen Shiitake Pilzen, Lauchzwiebeln und Tomaten*  
*mit Rosmarinkartoffeln* <sup>(4,5,I,D)</sup> € 24,90  
*Grilled salmon with shiitake, spring onion, tomato and rosemary potatoes*

## Fleischlos Gut

*Kürbis-Kartoffelgratin*

*mit Bergkäse überbacken und Salatteller* (5,6,9,1,1)

€ 14,90

*Gratin of pumpkin and potato, au gratin with cheese and salad*

*Penne mit Waldpilzen in Rahm, Kirschtomaten und Wirsing*

€ 14,90

*Penne with mushrooms, tomatoes and savoy cabbage* (A,9)

## Spezialitäten & Regionales

*Geschmorte Ochsenbäckle in Burgundersauce*

€ 16,50

*mit hausgemachten Spätzle und Salatteller* (5,6,A,C,9,1,1)

*Braised ox cheeks with burgundy sauce, spätzle and salad*

*Rib Eye Steak (350g, mit dem typischen „Fettauge“)*

*mit Steakhouse Pommes, Sauerrahmdip,*

*Knoblauchbaguette und Salatteller* (5,6,A,C,9,1,1)

€ 28,50

*Rib eye steak (350g) steakhouse fries, sour cream, garlic bread and salad*

*Kalbsnierenbraten*

*mit hausgemachten Spätzle und Salatteller* (5,6,A,C,9,1,1)

€ 15,90

*Veal roast stuffed with kidney, homemade Spätzle and salad*

## Spezialitäten & Regionales

Thailändisches Gemüsecurry mit Putenbrust,  
Shiitake Pilzen und gemischtem Langkorn- und Wildreis <sup>(4,5,F,I,K)</sup> € 17,50  
*Thai vegetable curry with strips of turkey, shiitake and rice*

Lammfilet „provenzalische Art“  
mit Gemüse und Kartoffelgratin <sup>(4,5,A,G,J)</sup> € 24,90  
*Fillet of lamb a la provençal with vegetable and potato gratin*

### Empfehlung vom Küchenchef

Geschmorte Hochrippe vom Rind  
auf Gröstl von Kartoffeln, Pilzen und Kürbis  
mit Schmand und Feldsalat <sup>(4,5,G,I,J)</sup> € 22,50  
*Braised rip of beef with grilled potatoes mushrooms and pumpkin, sour cream and lambs lettuce*

### Schnitzel Roland

Paniertes Schnitzel auf Bauernbrot, Salat, Gurke, Tomate,  
gebratener Speck, Spiegelei und Röstzwiebeln <sup>(2,3,4,5,A,C,G)</sup> € 12,90  
*Escalope of pork on top of brown bread with lettuce, cucumber, tomato,  
bacon, fried egg and fried onions*

### Salat Pute

Bunter Salat mit Putenstreifen,  
gebackenen Champignons und Sauce Remoulade <sup>(2,5,6,A,C,D,G,I,J,K)</sup> € 13,50  
*Variety of lettuce with stripes of grilled turkey, fried mushrooms and sauce remoulade*