

Heute besonders zu empfehlen

Tomatenkremsuppe

mit Sahne und Gin verfeinert

5,40

Curryschaumsüppchen

mit Ingwer und Tiefseekrabben

7,20

"Hausgemachte klare Fischsuppe"

mit verschiedenen Einlagen der Saison,
Safran und Knoblauch

9,20

Vorspeisen

herzhaftes Knoblauchbrot

in der Alufolie

4,80

bunte Blattsalate an Balsamicodressing

mit gratiniertem Ziegenkäse

9,80

Vitello Tonnato

zartes pochiertes Kalbfleisch an einer leckeren Thunfischsosse
mit Karpfernfrüchten und schwarzen Oliven

12,80

Rindercarpaccio

auf Oliven - Balsamicososse dazu Baguette

12,80

Thunfischcarpaccio

an Zitronen- Olivendressing mit Baguette

12,80

Portion Garnelen in Olivenöl gebraten mit

Knoblauch, Tomaten, Zwiebeln und Kräuter

dazu Baguette

13,80

Salate

kleiner bunter Salatteller
mit frischem Baguette

5,40

bunte Blattsalate an Balsamicodressing mit
gebratenen Putenstreifen und Baguette

13,80

Fitnessteller gebratenes Schweinesteak mit
frischen Salatteller, Kräuterbutter und Baguette

14,80

gebratenes Zanderfilet an
einem bunten Salatteller dazu Baguette

14,80

bunte Blattsalate an Balsamicodressing mit
gebratenen Scampis in Kräuterknoblauchbutter
und Baguette

14,80

Vegetarisch und Nudelgerichte

bunter Gemüseteller der Saison
mit hausgemachtem Kartoffelgratin

14,50

Schwäbische Käsespätzle
mit bunten Blattsalaten

14,50

Penne Rigate an einer leichten Sahnesosse mit
Norwegischem Wildlachs

15,80

frische Bandnudeln in Basilikumsahnesosse
mit gebratenen Putenstreifen

14,50

Hausgemachte Schwäbische - Maultaschen
mit Bratensosse und Kartoffelsalat

13,80

Nudeln nach Chef Art (Pikant)
mit gebratenem Rind und Putenfleisch

frischem Gemüse gewürzt mit Sojasosse und Curry
16,80

Fleischgerichte

Currygeschnetztes mit Früchten
dazu Pilaw - Reis
15,80

Panierte Schweineschnitzel " Wiener Art"
mit Kartoffelsalat
15,80

geschmorte Schweinebäckle
auf buntem Gemüse und hausgem. Spätzle
18,80

rosa gebratenes Schweinefilet an Käsespätzle
mit frischem Tagesgemüse
19,80

zweierlei vom Milchkalb
Magerbäckle und Medallion auf buntem Gemüse
Bratensosse und Butternudeln
23.-

Schwäbischer Zwiebelrostbraten auf
hausgem. Spätzle, Bratensosse und gerösteten Zwiebeln
21,80

Schweinefilet an Pfeffersosse
mit buntem Gemüse und hausgemachten Spätzle
19,80

Argentinisches Rumpsteak "STRINDBERG"
mit Senfzwiebelkruste dazu reichen wir buntes
Gemüse und Kartoffelgratin
27,80

Fischgerichte

Bodensee - Felchenfilets in Butter gebraten
(Wildfang aus dem Bodensee)
dazu servieren wir Salzkartoffeln
19,80

Zanderfilet in Olivenöl gebraten
mit Krabben, Champignons, Lauchzwiebeln und Kirschtomaten

dazu Petersilienkartoffeln

21,80

pochierter Norwegischer Wildlachs
in Meerrettichsosse auf Blattspinat dazu
Petersilienkartoffeln

22,80

Zanderfilet mit Riesengarnelen

auf Asiatischem Gemüse

dazu Pilaw - Reis

25,80

1/2 Pfund Scampis gebraten mit Kirschtomaten,
Knoblauch, frische Kräuter dazu reichen wir Pilaw - Reis

25,80

Steakkarte

Zu allen Steaks servieren wir
buntes Gemüse, Stangenweißbrot und eine leichte
Knoblauchkräuterbutter

	ca.220g	ca.300g
Schwäbisch Haller		
<u>Schweinerückensteak</u>	15.-	18.-
Schwäbisch Haller		
<u>Schweinefilet</u>	17.-	21.-
Argentinisches Black Angus		
<u>Rumpsteak</u>	26.-	32.-
Argentinisches Black Angus		
<u>Rinderfilet</u>	28.-	35.-

bunter Salatteller 5,40

Hausgemachtes Kartoffelrösti 5,80

Kartoffelgratin 5,00

Spätzle, Reis oder Nudeln 4,50

unsere Preise sind inkl. MwSt und Bedienung. Inh. A. Laubenberger

Kalte Gerichte

Badischer Wurstsalat
mit Fleischwurst, Zwiebeln, Gurken und Brot

9,20

Schweizer Wurstsalat

mit Fleischwurst, Käse, Zwiebeln, Gurken und Brot

10,20

Saurer Käse

Limburger Käse, Zwiebel und Brot

10,80

Portion Käsewürfel

9,80

Desserts

warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis

5,80

Mousse au chocolat mit frischen Früchten

7,50

Crème Brûlée mit frischen Früchten

7,20

dreierlei Dessertvariation im Glas mit
Hausgem. Parfait, Crème Brûlée und Mousse au chocolat

8,50