

Vorspeisen & Zwischengänge

Rote-Beete-Kokos-Süppchen <i>vegan</i>	9,90 €
mit Birnen-Cranberry-Chutney & Kresse	
Consommé vom Rind.....	9,90 €
mit eigener Einlage & Streifen vom Kräuterflädle	
Gratinierter Ziegenkäse <i>vegetarisch</i>	14,90 €
im Kräutermantel / mit gerösteten Pinienkernen & gebackenen Feigen	
Winterliche Blattsalate <i>vegan</i>	14,90 €
mit Kartoffel-Dressing / mariniertem Rotkraut & gegrillten Apfelspalten	

auf Wunsch servieren Ihnen dazu eine Portion hausgemachtes Brot.....1,90 €

Besondere Empfehlungen

Aus dem Wasser

- Filet vom Kabeljau im Pergamentpapier..... 29,90 €
mit Steckrübe / Pastinake / Lauch & jungen Kartoffeln
- Hausgemachte Maultaschen vom Rotbarschfilet.... 24,90 €
mit winterlichem Gemüse & Weißweinsauce

Vom Lande

- Sanft geschmorte Ochsenbäckle..... 27,50 €
an Rotweinjus / glasierten Karotten & Semmelknödel
- Wiener Schnitzel vom Weidekalb..... 28,50 €
mit Röstkartoffeln / Preiselbeeren & buntem Salat

Vegane Speisen

- Gegrillte Kartoffelknödel *vegan* 19,90 €
auf Apfelrotkraut / Waldpilzragout & karamellisierten Zwiebeln
- Hausgemachte Käs'spätzle *vegetarisch* 18,50 €
mit Schweizer Emmentaler / Allgäuer Bergkäse / gedämpften Zwiebeln & buntem Salat

Klassiker des Hauses



Forelle Müllerin.....	28,50 €
mit Mandel-Butter-Kartoffeln & buntem Salat	
Hausgemachte Maultaschen in der Brühe.....	20,50 €
mit Schmelzzwiebeln & Schwäbischem Kartoffelsalat	
Schwäbische Linsen <i>auch vegetarisch möglich</i>	18,90 €
mit hausgemachten Spätzle & Saitenwürstchen	
Zwiebelrostbraten	29,50 €
vom Royal-Quality-Roastbeef / Dreierlei Zwiebeln & hausgemachten Spätzle	

Verehrte Gäste, bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.
Wir halten eine separate Speisekarte für Sie bereit.

Dessert

Orangen-Crème-Brûlée.....	9,90 €
an Schokoladen-Pistazien-Crumble & Zimtsauce	
Schwäbische Zwetschgenknöpfe.....	8,90 €
mit Vanilleeis & Karamell	
Parfait von Weißer Schokolade & Spekulatius <i>vegan</i>	9,90 €
mit Glühwein-Kirschen & gebrannten Mandeln	
Elsässer Winzerkäse.....	11,50 €
mit Feigensenf / Walnuss & hausgebackenem Brot	
Feiner Apfel-Strudel <i>vegan</i>	7,90 €
frisch vom Blech	

Feines Eis

Handwerkskunst aus der Manufaktur – regionale Zutaten ohne Zusatzstoffe

Gemischtes Eis	8,90 €
Drei Kugeln zur Wahl: Vanille / Dunkle Schokolade / Haselnuss / Erdbeere / Mango-Sorbet / Johannisbeer-Sorbet / Zitronen-Sorbet	
Eine Kugel Eis nach Wahl	3,50 €
Vanille / Dunkle Schokolade / Haselnuss / Erdbeere / Mango-Sorbet / Johannisbeer-Sorbet / Zitronen-Sorbet	

Verehrte Gäste, bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.
Wir halten eine separate Speisekarte für Sie bereit.