Lunchkarte

Mittwoch und Donnerstag von 12:00 bis 13:30

ANFÄNGLICHES

Carpaccio vom Weiderind mit gepickelten Pfifferlingen an Olivenöl mit Friseespitzen, Radieschen, Pinienkernen & Parmesan
18,50 €

Maultasche vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit gebackener Blutwurst und knusprige Zwiebeln & lauwarmer Kartoffel-Radieschensalat
17,50 €

* * *

SUPPE

Cremiges Tomaten-Karotten Süppchen mit gebackener Ziegenmilchkäse, Mandeln, Croûtons & Kräuter-Öl
14,00 €

* * *

HAUPTGÄNGE

Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken in Butterschmalz gebraten, Kartoffel-Gurkensalat mit Radieschen, Zitrone & Preiselbeeren
33,00 €

Filetgeschnetzeltes vom Black Angus Beef in feiner Rahmsauce mit Waldpilzen, Rotkohl & Topfenspätzle
34,00 €

Kalbsrahmgoulasch mit Perlzwiebeln, Karotten, Kräuterseitlingen & Kartoffelpüree
26,00 €

Zwiebelrostbraten vom Weiderind in Natursauce auf Sauerkraut, Bratkartoffel mit Speck und Lauchzwiebel
34,00 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten in Mandelbutter, Blattspinat & Kartoffelpüree
36,00 €

* * *

DESSERT

Affogato mit Vanilleeis
8,00 €

Creme Brûlée mit hausgemachtem Sauerrahmeis
13,00 €

Lieber Gast!
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten sie auf Nachfrage bei unserem fachkundigen Servicemitarbeiter/innen