

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM APERITIF



„EL PRIMERO“

UNSER HAUSGEMACHTER WEIßER VERMOUTH...

SOLO MIT EIS UND ZITRONE	18 %	15 CL	7,16
ODER ZUSÄTZLICH MIT TONIC	18 %	15 CL	8,19

„RAHMSUPPE VON STANGENSPEGEL“

MIT KRÄUTERCROUTONS UND ROSA PFEFFER 8,61

„MEDITERRANER BELUGA-LINSENSALAT“ MIT GRÜNEM, GEBRATENEM SPARGEL 16,88

„PANIERTER STANGENSPEGEL“ MIT KRÄUTERQUARK UND KELTENHOFSALAT 18,83

„OFENFRISCHE SPARE-RIBS“ VOM SCHWÄBISCHEM SCHWEIN
MIT WEDGES KARTOFFELN, KRÄUTERQUARK UND BBQ-SOßE 23,87

LAMMRÜCKEN AM KNOCHEN GEBRATEN

MIT ZIEGENKÄSE ÜBERBRACKEN, RATATOUILLE GEMÜSE UND KARTOFFELAUFLAUF 32,32

GEBRATENER ZANDER

MIT SPARGEL- RISOTTO UND WEIßWEIN-BUTTERSÖßE 27,51

ERNTEFISCHER DEUTSCHER STANGENSPEGEL - 250 GR. ROHGEWICHT-

MIT NEUEN KARTOFFELN, KRÄUTERFLÄDLE UND SOßE HOLLANDAISE ODER BUTTER 25,85

- DAZU PORTION GEMISCHTER SCHINKEN, GEKOCHT UND ROH 6,03

- DAZU KALBSSCHNITZEL, PANIERT - AUS DEM RÜCKEN GESCHNITTEN 8,22

- DAZU GEBRATENES ZANDERSTEAK 9,11

- DAZU SAFTIGES RINDERSTEAK 15,15

- DAZU LAMM KOTELETTS (3 STÜCK) 18,18

„SCHWÄBISCHE HAUSMANNSKOST“

BLUT UND LEBERWURST AUF SAUERKRAUT UND KARTOFFELSTAMPF 15,81

ETWAS SÜßES HINTERHER ...

FRISCHE ERDBEEREN MIT BOURBON-VANILLEEIS UND SCHLAGRAHM 9,84