



Mittagsmenüs

von 11:30 bis 16:30 Uhr (letzte Bestellung)

Kraftbrühe mit Basilikumklößchen
oder
Gazpacho Andaluz – kalte spanische Gemüsesuppe



Menu 1

Tagliatelle mit Steinpilzen in Petersiliensahne,
geschmorten Kirschtomaten,
Parmesan und Blattsalaten

28,00

Menu 3

Barbarie-Ente kross gebraten
mit Entenjus, Gemüse vom Markt
und Kartoffelgratin

32,00

Menu 2

Kalbsragout in Rosmarinsauce geschmort
mit frischen Pilzen, hausgemachten Spätzle
und buntem Salatteller

30,00

Menu 4

Gebratene Edelfische
mit Rieslingsahne, Gemüsebouquet
und Nüdele

40,00



Kleiner Dessertteller

Tagesempfehlung

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes in Champignonrahmsauce mit hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller	25,00
Blattsalat mit gebratenen Edelfischen und Gambas an Cocktailsauce	28,00
Wiener Schnitzel von der Kalbshüfte mit Pommes Frites und buntem Salatteller	26,00

Bitte beachten Sie, dass wir eine Serviceentgelt von 3,50 € berechnen, wenn Sie sich ein Gericht teilen.

Unsere Apéritifempfehlung

Holunderblüte & Ingwer alkoholfrei
5 cl Holunderblüten-Ingwersirup,
15cl Soda und Gurkenscheiben
0,20 | 4,70 €

Prickelnder Apfel alkoholfrei
Duttenhofer'sches Apfelgut, Sulz-Hopfa
0,10 | 4,50

Wein-Empfehlungen aus der 0,75 l Flasche

2018 Hofgarten Grauburgunder
Kabinett trocken
Weingut Freiherr von Gleichenstein, Oberrotweil
0,1 | 4,50 € 0,25 | 9,50 € 0,75 | Fl. 28,00 €

2018 „OKTAV“ Silvaner
Qualitätswein trocken, Weinhaus Joachim Heger
0,1 | 4,50 € 0,25 | 9,50 € 0,75 | Fl. 28,00 €

Wenn Sie unter Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal und/oder fragen Sie nach unserer Allergentabelle, in welcher die 14 Hauptallergene in unseren Speisen aufgeführt sind.

Alle Preise in € und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.