

## **VORSPEISEN**

### Starters

- Marinierter Ziegenkäse  
mit Parmaschinken auf Stangengurkensalat  
Marinated goat cheese with Parma ham on cucumber salad € 8,50
- Carpaccio vom Rinderfilet, mariniert in Balsamico und Olivenöl,  
serviert mit Rucola und Parmesanspänen  
Beef carpaccio marinated in balsamic vinegar and olive oil with rocket and parmesan € 14,70

## **SUPPEN**

### Soups

- Weißes Schaumsüppchen von der Strauchtomate mit Pinienkernöl  
White frothy soup of tomato with pine nut oil € 5,80
- Ochschwanzessenz  
Consommé royal mit eigener Einlage und Eierstich  
Oxtail essence – Consommé royal with egg custard € 6,50
- Überbackene Pariser Zwiebelsuppe  
Parisian onion soup gratinated with cheese € 5,50

Zu allen Vorspeisen und Suppen servieren wir  
frisches Baguette, Salzbutter und Frischkäse.  
All starters and soups will be served with French bread, salted butter and cream cheese

## **SALATVARIATIONEN**

### Salad Variations

Kleiner gemischter Salat Small mixed salad	€ 5,00
Caesar Salat mit dem klassischen Caesardressing, serviert mit gebratener Hähnchenbrust, Croûtons und Parmesanspänen Romaine lettuce with Caesar dressing, roasted chicken breast and parmesan	€ 12,50
Ackersalat in Balsamicodressing mit sautierter Geflügelleber und Honiggelee Field salad in balsamic dressing with sautéed goose liver and honey jelly	€ 11,80

## **KLEINIGKEITEN & MEDITERRANES**

### Small Dishes and Mediterranean Specialities

In Olivenöl gebratene Gambas mit frischem Knoblauch, Chili und Kräutern dazu knuspriges Knoblauchbaguette Roasted gambas in olive oil with garlic, chili and herbs with crispy garlic bread	€ 11,00
Rosa gebratenes Lammfilet an Spaghetti mit Oliven und marinierten Peperoni dazu Parmesanspäne Lamb filet english with spaghetti and olives, marinated chilis and parmesan	€ 14,80
Risotto alla milanese Safranrisotto mit gebratenen Jakobsmuscheln Risotto alla milanese – safran risotto with scallops	€ 14,50

## SCHWÄBISCHE GERICHTE

### Swabian Specialities

Rinderkraftbrühe mit Maultaschen und geschmelzten Zwiebeln Beef bouillon with Swabian ravioli and melted onions	€ 5,20
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem gemischtem Salat Homemade Swabian noodles with cheese, roasted onions and a small mixed salad	€ 9,90
Gemischte Filetspitzen mit Speckstreifen und Cornichons in feiner Kräutersauce dazu handgeschabte Spätzle Mixed tips of tenderloin with stripes of bacon and gherkin in herbal sauce with homemade swabian noodles	€ 15,80
Schwäbischer Sauerbraten in eigener Sauce geschmort mit Apfel-Rotkohl und Semmelknödel Swabian marinated beef stewed in own sauce with apple-red cabbage and bread dumplings	€ 15,00
Schwäbischer Zwiebelrostbraten auf Lembergerjus mit Filderkraut, handgeschabten Spätzle oder Röstkartoffeln Swabian roast beef with red wine sauce, kraut, homemade Swabian noodles or roasted potatoes	€ 20,50

### DER SCHWABENKLASSIKER

Wir servieren Ihnen unsere Maultaschen aus eigener Herstellung...  
 We serve our homemade Swabian raviolis...

...wahlweise... ...selectively	Vorspeise Starter	Hauptgang Main Course
...geschmelzt, serviert mit Kartoffel- und Blattsalat ...cooked and served with potato salad with leaf lettuce	€ 6,20	€ 9,90
...auf Blattspinat und Tomatensugo, mit Käse gratiniert ...gratinated on leaf spinach and tomato mousse	€ 6,20	€ 9,90

Filet von der Schwarzwaldforelle „ Müllerin Art“ in Zitronenbutter dazu Petersilienkartoffeln und bunte Blattsalate Fillet of trout meunière of the black forest in lemon butter with parsley potatoes and mixed lettuce	€ 15,50
--	---------

## HAUPTGERICHTE

### Main Courses

Schweinemedallions „Strindberg“ mit Kartoffel- Speckbohngemüse Medaillon of pork “ Strindberg” with potatoe- bacon beans	€ 14,80
Entenbrust auf Orangen- Pfeffersauce mit Kartoffelküchlein und feinem Gemüse Duck breast on orange- pepper sauce with potato cake and vegetables	€ 16,30
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und einem kleinen Salat Viennese escalope with roasted potatoes and a small mixed salad	€ 17,90
Geschmorte Lammhaxe an Rosmarinjus mit Ratatouillegemüse und Kartoffel- Piniengratin Stewed knuckle of lamb on rosemary jus with ratatouille and potato- pin nut gratin	€ 18,50

## STEAKGERICHTE

### Steak Courses

Um dem hohen Anspruch unserer Gäste gerecht zu werden, beziehen wir unser Fleisch ausschließlich von Händlern mit kontrollierter Zucht. Alle Gewichtangaben beziehen sich auf das Rohgewicht!  
All weight specifications are gross weights!

Filetsteak vom amerikanischen Weiderind Fillet of American beef	200 g	€ 25,00
Rumpsteak vom amerikanischen Weiderind Rump steak of American beef	220 g	€ 20,50
Putenbruststeak Steak of turkey breast	180 g	€ 12,50
Dazu servieren wir eine Grilltomate sowie hausgemachte Kräuterbutter <i>oder</i> Grüne Pfeffersauce: All steak courses are served with a grilled tomato and herb butter <i>or</i> cream sauce with green pepper:		
Als Beilage empfehlen wir Ihnen in Verbindung mit einem Steak: In addition to a steak we recommend:		
Ofenkartoffel mit Kräuterquark Baked potato with sour cream		€ 3,50
Pommes Frites French fries		€ 3,00
Frisches Marktgemüse Selection of vegetables		€ 3,20