



Unsere Gourmet-Empfehlung
Spargel Karte

Vorspeisen

Lauwarmer Salat von grünem und weißem Spargel an
Sashimi vom Lachs
11,80 €

Frühlingssalat in Kräuterdressing mit gebackenem Ziegenkäse,
Pinienkerne und frischem Parmesan
9,50 €

Jakobsmuscheln auf einem Spargelragout unter
Spargelriesling Schaum gratiniert
13,50 €

Grüner und weißer Spargel mit Schafskäse, Kirschtomaten,
Pinienkerne und Waldhonig gratiniert
9,50 €

Bärlauchquiche an Frühlingssalat
6,80 €

Suppen

Grüne und weiße Spargelsuppe mit Parmesanplätzchen

6,50 €

Bärlauchcremesuppe mit sautiertem Spargel

6,50 €





Hauptspeisen

Deutscher Spargel mit Sauce Hollandaise
oder Butter und neuen Kartoffeln

13,90 €

Deutscher Spargel mit Sauce Hollandaise
oder Butter, neuen Kartoffeln und einer
gemischten Schinkenauswahl

16,90 €

Deutscher Spargel an Sauce Hollandaise oder Butter, mit einem ge-
bratenem Schweinefilet in Sauce Bernaise, hausgemachten
Pommes Dauphines

19,50 €

„Spargel Allgäuer Art“

(Spargel im Schinken-Pfannkuchen-Mantel mit Sauce Hollandaise
und Käse gratiniert, dazu reichen wir einen Beilagensalat)

15,90 €

Gebratenes Zanderfilet in Rieslingschaum an grünem und
weißem Spargel, dazu Petersilienkartoffeln

19,50 €

Roulade vom Kalbsrücken gefüllt mit Spargel und Bergkäse an
Monschauer Senfsauce und neuen Kartoffeln

19,50 €

Dessert

Erdbeersalat mit Vanilleeis und frischer Sahne

6,50 €

Erdbeer-Madagaskar mit Parfait von
weißer Schokolade und Mandeln

6,90 €

3 Gang Menue mit Vorspeise 37,50 €

3 Gang Menue mit Suppe 34,50 €

4 Gang Menue 41,50 €



Vorspelsen

Carpaccio vom Argentinischen Rind fein mariniert mit Basilikum und Parmesan	9,80 €
Lammfilet in Rosmarin-Honig auf lauwarmen Linsen-Bohnensalat	9,80 €
Ruccola mit Artischocken, Tomaten, Oliven und Parmesan in Basilikum-Dressing und Riesengarnelen	9,80 €

unsere Salate

kleiner Beilagensalat	2,50 €
der kleine Grüne	4,00 €
der große Grüne	5,60 €

und zum Salat ganz lecker dazu

Käse, gekochter Schinken und ein hart gekochtes Ei	2,50 €
Thunfisch, Zwiebeln und Oliven	3,00 €
gebratene Putenbrust, Mais, Speck & gesottene Champignons	4,20 €
Schafskäse im Zucchini-mantel auf Knoblauchbrot	5,60 €
Tatar vom Räucherlachs auf Kartoffelrösti	4,80 €
gebratene Lammkotelettes mit Rosmarin, Knoblauch und Honig glasiert	5,50 €
gebratene Edelfischvariation	6,90 €

aus unserem Suppentopf

Tomatencremesuppe 5,40 €
Tomatencremesuppe mit Riccotta- Maultaschen

Schwäbischer Gartenputzer 5,40 €
Klare Gemüsesuppe mit Grieß- Nockerln
(die schwäbische Antwort auf italienische Minestrone)

Kartoffel- Cappuccino 5,40 €
Kartoffelsuppe mit Milchschaum gedünstetem Lauch
Und einem Speck- Lolli

Kerbelcremesuppe 5,50 €
feine Kerbelcreme- Suppe mit Hummerravioli

Festtagsuppe 5,90 €
Rindfleischsuppe mit Flädle, Leberklößen & Kalbfleischmaultaschen
(und der Schwabensontag ist gerettet)



unsere Hauptgänge

... vom Schwein

Schweinerückensteak **11,20 €**
mit Zwiebeln, Champignons, Mais, Speck & Käse gratiniert
dazu Bratkartoffeln & ein Beilagensalat

Schnitzel vom Schweinerücken **11,20 €**
Wahlweise mit Curry-, Zigeuner-oder Champignonrahmsauce,
frischen Pommes Frites und einem Beilagensalat

Spanferkel- Carree unter einer Kräuter- Zwiebelkruste **14,90 €**
mit Rahmspitzkohl und Serviettenknödeln

Schwabenhansel **15,50 €**
Schweinefilet an Waldpilz- Rahmsauce mit Rührei & Spätzle

Filet vom Schwein **15,50 €**
an Estragonsauce mit frischem Gemüse der Saison & Kartoffelnudeln

...vom Geflügel

gegrillte Poulardenbrust unter der Kräuterkruste auf Dijon-Senfsauce **14,90 €**
an einer Gemüseauswahl der Saison und Bandnudeln

Rosa gebratene Barberie Entenbrust **17,50 €**
auf einer Honig-Orangen-Balsamico Reduktion mit Gemüse der Saison
und Pommes Dauphine

... vom Rind

hausgemachter Sauerbraten
mit feinem Apfelrotkohl und Spätzle 13,90 €

Schwäbisches Leckerle
Rumpsteak an Zwiebelsauce mit Käse- Spätzle & Beilagensalat 15,90 €

Schwaben Pfännle
Pfännle mit Rumpsteak und Schweinefilet dazu Käse- Spätzle
Serviettenknödeln, Maultasche & einem Beilagensalat 18,50 €

... vom Kalb

Original Wiener Schnitzel
mit Bratkartoffeln und einem Beilagensalat 14,90 €

...vom Lamm

Lammcarree unter der Kräuterkruste
mit Gemüse der Saison und Kartoffelgratin 18,90 €

Lammfilet im Auberginen- Zucchini Mantel
an Portweinsauce mit Kartoffeltalern und Speckbohnen 17,90 €

... vom Fisch

Parpadelle a la Maitre
Bandnudeln mit Riesengarnelen Cherrytomaten, Ruccola,
Piniekernen, Pilzen der Saison und Parmesan 15,90 €

Pangasius an Dill-Senfsauce 15,00 €

gebratenes Lachsfilet an Basilikumschaum 16,00 €

Seeteufel-Garnelenspieß 16,50 €

am Tisch flambierte Risengarnelen nach Art des Hauses 17,90 €

Seezunge am Tisch filetiert 18,50 €

Gebratenes Steinbuttfilet unter einer Lachskruste an Krabbensauce 19,50 €

**Zu unseren Fischgerichten servieren wir Gemüse der Saison
und wahlweise Reis, Butterkartoffeln oder Bandnudeln**

unsere Steaks

Rumpsteak

180 g	16,40 €
250 g	19,90 €
300 g	21,90 €

Rinderfilet

180 g	19,50 €
250 g	22,00 €

Kalbsrücken

180 g	18,50 €
250 g	22,00 €

Zu allen Steaks haben Sie die Wahl folgender Saucen und Bellagen :

Pfefferrahmsauce, Sauce- Provencale, Sauce Bernaise oder Kräuterbutter

Kartoffelgratin, Pommes Frites, Folienkartoffel, Bandnudeln oder Reis

Gemüseauswahl, Maiskolben oder Beilagensalat

Lust auf ein Menü Ihrer Wahl...?

Da wir Ihr Menü so schmackhaft wie möglich für Sie zubereiten möchten, stellen Sie sich jenes doch selber zusammen oder lassen Sie sich von unseren Köchen überraschen.

Guten Appetit !!!

3- Gang Menü mit Suppe	29,50 €
3- Gang Menü mit Vorspeise	34,50 €
4- Gang Menü mit Suppe und Vorspeise	39,50 €
4- Gang Überraschungsmenü mit Suppe und Vorspeise	36,00 €
5- Gang Überraschungsmenü mit Suppe Zwischengang und Vorspeise sowie Champagnerempfang	49,50 €

schwäbische Spezialitäten

Krautschupfnudeln Schupfnudeln und Sauerkraut mit Bratensauce verfeinert dazu ein Beilagensalat	7,50 €
Rahmschwammerln Waldpilze in Cremessauce mit Serviettenknödeln & Beilagensalat	9,90 €
Kalbfleischmaultaschen auf Tomaten-und Kräutersauce, mit Käse gratiniert & Beilagensalat	10,20 €
Schwäbischer Nudelteller „ lassen Sie sich überraschen“	10,20 €

Vegetarisch

Bergkäse- Spätzle im Pfännchen serviert dazu ein Beilagensalat	7,80 €
Gemüsemaultaschen wahlweise Tomaten-oder Kräutersauce, mit Käse gratiniert dazu ein Beilagensalat	9,50 €
Ricotta-Steinpilz Maultaschen mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen, Parmesan & Beilagensalat	9,90 €
vegetarische Platte „lassen Sie sich überraschen“	11,50 €

Hauptgerichte für zwei Personen

Gemischte Edelfischplatte Edelfischauswahl an Kräutersauce dazu Gemüse & Beilagenvariation	35,00 €
Schwäbische Geschichte Schweinefilet an Pilzrahm-Sauce mit Gemüse, und Beilagenvariation	35,90 €
Chateau Briande mit Sauce Bernaise und einer Gemüse, und Beilagenvariation	39,00 €

Dessert

Creme Brulee unter der Karamellhaube	5,20 €
Baileys Zabaione an hausgemachten Toblerone- Parfait	5,90 €
Duett von weißer und brauner Mousse	6,50 €
Orangen-Souffle an Vanille- Parfait	7,90 €
Desserteller Parapluie „ lassen Sie sich überraschen“	7,90 €
Crepes Suzette am Tisch flambiert	9,50 €

für unseren kleinen Gäste

Chicken Nuggets	4,30 €
Fischstäbchen	4,30 €
kleines Schnitzel	5,00 €

zu den Kinderspeisen erhalten Sie wahlweise:

Pommes Frites, Reis, Bandnudeln oder Kartoffeln
Einen kleinen gemischten Salat oder Gemüseauswahl

Spätzle in Bratensauce	1,90 €
Pfannkuchen mit Apfelmus	2,90 €
Bandnudeln in Tomatensauce	3,90 €
Schwäbischer Nudelteller	5,00 €

