

Mittagskarte

Montag 16. Juli - Freitag 20. Juli von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr



Schellfischfilet <small>[a,c,d,g,i]</small>	13.50 €
> frisches Schellfischfilet aus dem Atlantik, sanft gebraten, auf sommerlichen Gemüse aus grünem Spargel, Kaiserschoten und Frühlingszwiebeln, mit glasierten Kartoffeln und frisch aufgeschlagener Sauce Hollandaise	
Backhendlsalat <small>[a,c,g,i]</small>	11.50 €
> österreichisches Maishendlfilet, knusprig gebacken, auf buntem Salat mit Cocktailtomaten, Kürbiskernen und Kartoffeldressing	
Pfeffer-Rahm-Schnitzel <small>[a,c,d,g,i]</small>	12.00 €
> Lendchen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein, in Pfeffer-Rahm-Sauce mit Bohnen im Speckmantel und Spätzle aus dem Butterpfandl	
Chili con Carne <small>[g,i,l]</small>	9.50 €
> aus Hochrippe vom Hohenloher Weiderind, mit Cheddar überbacken, mit geräuchertem Paprika und Kreuzkümmel verfeinert, dazu Baked Potatoe mit Sour Cream	
Käsespätzle <small>[a,c,g,i]</small>	9.50 €
> Hausgemachte Spätzle mit Schweizer Bergkäse und Emmentaler dazu Röstzwiebeln und Schnittlauch (vegetarisch)	
Kräuterravioli <small>[a,c,g,i]</small>	11.50 €
> hausgemacht, mit Mascarpone-Kräuterfüllung, gebratenen Pilzen, Kirschtomaten und Sauce Hollandaise (vegetarisch) dazu hauchdünn geschnittener Coppa-Schinken	
	+ 2.50 €

Zu allen Mittagsgerichten servieren wir einen kleinen Beilagensalat oder unsere Tagessuppe.

Tagessuppe oder Beilagensalat extra klein 2.00€ / groß 3.20€



Wir stehen für regionale Qualität die man schmeckt!