Empfehlungen

CAPRESE & BRUSCHETTA[A(aw)]
Cremige Burrata mit sonnengereifter Tomate, Rucola,
Basilikumöl und einer Knoblauchbruschetta
Creamy Burrata with Sun-Ripened Tomato,
Arugula, Basil Oil and Garlic Bruschetta
EUR 13,90

ROSE VOM GERAUCHTEN LACHS AUS DEN FJORDEN NORWEGENS[F,G]
mit Avocadocreme, Koriander-Chili-Öl,
geröstetem Sesam und Süßkartoffelchips
Smoked Salmon with avocado cream, coriander chilli oil,
toasted sesame and sweet potato crisps
EUR 15,50

RAGÙ ALLA BOLOGNESE[G,I,L]
Langsam geschmortes Rinderragout mit Pancetta und Papardelle
Slow-Braised Beef Ragout with Pancetta and Pappardelle
EUR 18,90

KOTELETT VOM DUROC SCHWEIN[G,I,A(aw)]
mit Dunkelbierjus dazu Rahmwirsing-Gemüse und Pommes Dauphine
Duroc Pork Chop
with dark beer gravy, creamed Savoy cabbage and pommes dauphine
EUR 29,50

Suppen & Salate

SÜSSKARTOFFELSUPPE[H(hm)]
mit gerösteten Mandeln
Vegan cream soup of sweet potaoes
with roasted almonds
EUR 9,50

RINDERKRAFTBRÜHE[C,I,J]
mit Gemüsestreifen und Markklößchen
Beef broth with vegetable strips and marrow dumplings
EUR 9,50

MANGO & LACHS BOWL[K,D]
Bunte Salat Bowl mit Zuckerschoten, Sprossen, Sesamreis
Mango und Räucherlachs
Colorful Salad Bowl with Snap Peas, Sprouts, Sesame Rice, Mango and Smoked Salmon
EUR 17,90

KLEINER GEMISCHTER BEILAGENSALAT
mit Balsamico Dressing[L,J]
Small mixed salad with a balsamic vinegar dressing
EUR 6,90

KNACKIGE BLATTSALATE DER SAISON
mit gebratenen Champignons, Croûtons[A(aw)], Kirschtomaten, Paprika,
Salatgurke und Balsamico Dressing[L,J]
Large crispy salad with pan-fried mushrooms, croutons, cherry tomatoes,
bell pepper, cucumber and a white balsamic vinegar dressing
EUR 14,50

wahlweise zusätzlich mit pikant marinierten und gebratenen Putenstreifen
With an optional portion of spicy marinated and fried turkey strips
EUR 18,50

1 Konservierungsstoffe 2 Geschmacksverstärker 3 Antioxidationsmittel 4 Farbstoffe 5 Phosphat
6 Süßungsmittel 7 koffeinhaltig 8 chininhaltig 9 geschwärzt 10 enthält Phenylalaninquelle

ohne Fleisch

VEGANES THAI-KOKOS-GEMÜSECURRY
mit Basmatireis, Pak Choi, Kichererbsen, Edamame
Vegan Thai Coconut Vegetable Curry
with basmati rice, pak choi, chickpeas and edamame
EUR 16,50

VEGAN
SCHARF

GEBRATENE SEMMELKNÖDEL[A(aw),C,G]
auf Rahmwirsing, mit glaciertem Rosenkohl und confierten Cherrytomaten
Pan-Fried Bread Dumplings on creamed Savoy cabbage, with glazed Brussels sprouts and confit cherry tomatoes
EUR 16,50

VEGETARISCH

RISOTTO[A(aw),C,G]
mit gebratenen Waldpilzen und Parmesanhobeln
Italian risottp
with fresh mushrooms and parmesan cheese
EUR 17,50

VEGETARISCH

STROZZAPRETTI PUTTANESCA[C,A(aw),G]
mit Tomaten, Kapern, Knoblauch, Peperoncini, Sardellen, frischem Rucola und Grana Padano
Italian pasta dish with tomatoes, capers, garlic, peperoncini, anchovies, fresh arugula and grana padano
EUR 17,90

SCHWÄBISCHE KÄSESPÄTZLE[A(aw),C,G]
mit Schmelz- und Röstzwiebeln[A(aw)] sowie kleinem Beilagensalat[L,J]
Swabian cheese noodles with braised and roasted onions and a small mixed salad
EUR 18,50

VEGETARISCH

A=glutenhaltiges Getreide (aw) Weizen, (ar)Roggen, (ag)Gerste, (ah)Hafer, (ad)Dinkel, (ak)Kamut, (ay)Hybridstämme)
B= Krebstiere C= Eier D= Fisch E=Erdnüsse F=Soja G=Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
H= Schalenfrüchte (hm)Mandel, (hh)Haselnuss, (hw)Walnuss, (hc)Cashew, (hpe)Pecannuss, (hpa)Paranuss, (hpi)Pistazie, (hma)Macadamia (hq)Queenslandnuss)
I= Sellerie J= Senf K= Sesamsamen L= Schwefeldioxid/Sulfite M= Lupinen N= Weichtiere

Burger & Co

WELCOME TERIYAKI-BURGER
Reines Rindfleisch mit Teriyakisauce glasiert und Cheddar[G] gratiniert
im Steakhousebrötchen[A(aw),C,G,K] mit einem roten Zwiebel-Chili-Konfit
sowie Bacon[1,3],Spiegelei[C], Strauchtomate, Gewürzgurke[J], Eisbergsalat
180 gram pure beef with teriyaki sauce & cheddar gratin on a steakhouse burger bun served with a red onion-chilli-confit, crispy bacon, a fried egg,
tomato, gherkin & iceberg lettuce
180g Patty EUR 18,50
330g Patty EUR 24,50

Wahlweise servieren wir diesen Burger auch mit
Angus Rindfleisch vom Biohof Sommer in Untereisesheim
Optionally, we also serve this burger with a
180g organic Angus beef patty from Biohof Sommer organic farm in Untereisesheim
180g Bio Patty EUR 24,50

WELCOME GRILLED CHEESE & VEGI BURGER
200g marinierter Rougette-Grillkäse[G] im rustikalem Roggenbrötchen[A(ar),G,K]
mit Cognac-Cocktailsauce[C,G] Grillgemüse, Avocado & Rucola
200 gram marinated and grilled Rougette cheese in a rye burger bun with a cognac cocktail sauce, grilled vegetables, avocado & arugula
EUR 17,50

CHICKEN CLUB SANDWICH[A(aw),C,G]
gebratene Putenbrust und Speck mit Blattsalat,
Spiegelei und Cocktailsauce auf knusprigem Sandwichbrot
Pan-Fried Turkey Breast and Bacon with Lettuce,
Fried Egg and Cocktail Sauce on crispy Sandwich Bread
EUR 17,90

Wählen Sie Ihre individuelle Beilage zu unseren Burgern & Co.
combine a side dish of your choice with your burger & co.

BEILAGENSALAT side salad	**EUR 7,50**
SÜSSKARTOFFEL POMMES sweet potato fries	**EUR 7,30**
STEAKHOUSE POMMES steakhouse fries	**EUR 6,80**

Stall & Wiese

MEDAILLONS VOM SCHWEIN
an Waldpilzrahm[G] und Mandel-Brokkoli[G,H(hm),M]
Pork tenderloin fillets with creamy chanterelle sauce
and almond broccoli
EUR 21,90

WIENER SCHNITZEL[A,C]
mit Zitrone, Sardelle[D], Kapernäpfeln und Preiselbeeren
Viennese escalope with lemon, anchovy, caper berries & cranberries
EUR 28,90

ZWIEBELROSTBRATEN
mit Lembergerjus[I] dazu Schmelzzwiebeln und einem kleinen Maultäschle[A(aw),C,G,I]
Roast beef with lemberger sauce, braised onions and a small german ravioli
EUR 28,50

Wählen Sie Ihre individuelle Beilage zu unseren Fleisch Hauptgerichten
combine your individual side dishes with your meat main course.

LAUWARMER KARTOFFEL-GURKEN SALAT[I,J] lukewarm potato cucumber salad	**EUR 7,30**
BUTTERSPÄTZLE[A(AW),C,G] swabian butter noodles	**EUR 6,80**
STEAKHOUSE POMMES steakhouse fries	**EUR 6,80**
RÖSTITALER Fried swiss rösti	**EUR 7,30**
SAUCE EXTRA extra sauce	**EUR 3,50**
GRILLGEMÜSE grilled vegetables	**EUR 8,00**

Fluss & Meer

WOLFSBARSCHFILET AUF DER HAUT GEBRATEN[D,G,I,A(aw)]
mit Beurre Noisette, Rosenkohl und Selleriepüree
Crispy-Skinned Sea Bass Fillet
with beurre noisette, Brussels sprouts and celeriac purée
EUR 26,90

JAKOBSMUSCHEL & BLACK TIGER GARNELEN[D,G,I,A(aw)]
auf cremigem Spargelrisotto
Scallops and Black Tiger Prawns
on a creamy italian risotto with green asparagus
EUR 27,90

Süsses & Käse

WEISSES ESPRESSO MOUSSE[C,G]
mit feinen Beeren und Espresso Crumble
white espresso mousse with Berries and Espresso Crumble
EUR 12,50

KOKOS-PUDDING
mit Chiasamen und frischem Sommerfrüchten
Coconut Pudding with Chia Seeds and Fresh Summer Fruits
EUR 12,50

HAUSGEMACHTES SORBET DUO
mit frischen Früchten
Two kinds of homemade sorbet with fresh fruits
EUR 10,50

KÄSE VARIATION[G]
Variation verschiedener Käsesorten mit Trauben, karamellisierten Walnüssen, Feigensenf[J], frischem Baguette[A(aw)] und Butter[G]
Assorted cheese with grapes, caramelized walnuts, fig mustard baguette and butter
EUR 14,90