

# Knackige Salate

## Fresh Salads

### **KLEINER GEMISCHTER BLATTSALAT**

mit verschiedenen Dressings zur Wahl  
*small mixed salad with choice of dressing*

**€ 5,50**

### **GROSSER GEMISCHTER BLATTSALAT**

mit verschiedenen Dressings zur Wahl  
*big mixed salad with choice of dressing*

**€ 8,50**

### **CAESAR SALAD** <sup>C,G,J</sup>

mit gebratenen Medaillons von der Truthahnbrust  
*caesar salad with pan fried turkey breast*

**€ 14,50**

#### **Dressings zur Wahl:**

Grana Padano <sup>C,G,J</sup> | Cocktail <sup>C,G,J</sup> | Aceto Balsamico <sup>J</sup>



# Kleiner Hunger

## Small Dishes

### **KÜRBISCRÉMESUPPE**

Kürbiscremesuppe mit steirischem Kürbiskernöl & Kürbiskernen<sup>G,M</sup>  
*pumpkin cream soup with styrian pumpkin seed oil & pumpkin seeds*

€ 6,50

### **OCHSENKRAFTBRÜHE <sup>A,I</sup>**

mit gesottener Rinderbrust sowie Grießnocken und Gemüsestreifen  
*ox-tail-soup with boiled beef breast, semolina dumplings and vegetable strips*

€ 6,50

### **TATAR VOM GERAUCHTEN LACHS AUS DEN FJORDEN NORWEGENS <sup>A,D,G</sup>**

mit Gurken-Radischensalat und geröstetem Schwarzbrot  
*smoked salmon tartar from the fjords of norway  
served with cucumber and radish salad and roasted black bread*

€ 10,50

### **KLASSISCHER ELSÄSSER FLAMMKUCHEN <sup>A,C,G</sup>**

mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln  
*classic alsatian tarte with sour cream, bacon and onions*

€ 14,00



# Gemüse & Co.

## Vegetables & Co.

### **PERLGRAUPEN-RISOTTO** <sup>A,G,M</sup>

mit Chia Samen und gegrilltem Gemüse

*pearl barley risotto with chia seeds and grilled vegetables*

**€ 12,50**

### **SAUTIERTE PAPPARDELLE** <sup>A,C,G,M</sup>

in weißem Trüffelrahm mit gebratenen Kräutersaitlingen

*sautéed pappardelle in a white truffle cream and roasted king oyster mushrooms*

**€ 14,50**

### **GEMÜSE-CURRY** <sup>A,G,K</sup>

mit schwarzen Bohnen, Sesam und Basmatireis

*vegetable curry with black beans, sesame and rice*

**€ 12,50**

### **SCHWÄBISCHE KÄSESPÄTZLE** <sup>A,C,G</sup>

mit Schmelz- und Röstzwiebeln sowie kleinem Beilagensalat

*swabian cheese noodles with braised and roasted onions and a small mixed salad*

**€ 12,50**



# Burger & Co.

## **WELCOME TERIYAKI-BURGER** <sup>A,C,G,K,L</sup>

180g reines Rindfleisch mit Teriyaki und Cheddar gratiniert

im Wasabibrötchen mit einem rote Zwiebel-Chili-Konfit

sowie Bacon, Spiegelei, Strauchtomate, Gewürzgurke, Eisbergsalat

*180 gramm pure beef with teriyaki & cheddar gratin on a wasabi burger bun served with a red onion-chilli-confit, bacon, fried egg, tomato, gherkin & iceberg lettuce*

**€ 10,00**

## **WELCOME TERIYAKI-BURGER „XL“** <sup>A,C,G,K,L</sup>

339g reines Rindfleisch mit Teriyaki und Cheddar gratiniert

im Wasabibrötchen mit einem rote Zwiebel-Chili-Konfit

sowie Bacon, Spiegelei, Strauchtomate, Gewürzgurke, Eisbergsalat

*339 gramm pure beef with teriyaki & cheddar gratin on a wasabi burger bun served with a red onion-chilli-confit, bacon, fried egg, tomato, gherkin & iceberg lettuce*

**€ 13,50**

## **WELCOME VEGI BURGER** <sup>A,C,G,J</sup>

200g mariniertes Rougette-Grillkäse im rustikalem Roggenbrötchen mit Cognac-Cocktailsauce

Grillgemüse, Avocado & Rucola

*200 gramm marinated and grilled Rougette cheese in a rye burger bun with a cognac cocktail sauce, grilled vegetables, avocado & arugula*

**€ 10,00**

**Wählen Sie Ihre individuelle Beilage zu unseren Burgern & Co.**

*combine your individual side dishes with your burger & co.*

### **SÜSSKARTOFFEL POMMES**

*sweet potato fries*

**€ 4,50**

### **WEDGES MIT SOUR CREAM** <sup>G</sup>

*wedges with sour cream*

**€ 4,50**

### **STEAKHOUSE POMMES**

*steakhouse fries*

**€ 4,50**



# Hauptgerichte

## Main Course

### MEDAILLONS VOM SCHWEIN <sup>A,G,H,M</sup>

im Speckmantel an Champignon-Thymianragout und buntem Gemüsebouquet  
*bacon wrapped pork tenderloin filets served with a mushroom & thyme ragout  
and a colorful vegetable bouquet*

€ 16,50

### ZWIEBELROSTBRATEN <sup>A,C,G,I,J,M</sup>

mit Lembergerjus dazu Schmelzzwiebeln und Maultäschle  
*roast beef with leMBERGER jus, braised onions and german ravioli*

€ 19,50

### WIENER SCHNITZEL <sup>A,C</sup>

mit Zitrone, Sardelle, Kapernäpfel und Preiselbeeren  
*veal escalope with lemon, anchovy, caper berries & cranberries*

€ 19,50

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

<b>SCHWÄBISCHER KARTOFFELSALAT</b> <sup>I,J</sup> <i>swabian potato salad</i>	€ 4,50
<b>BUTTERSPÄTZLE</b> <sup>A,C,G</sup> <i>butter spaetzle</i>	€ 3,50
<b>STEAKHOUSE POMMES</b> <i>steakhouse fries</i>	€ 4,50
<b>WEDGES MIT SOUR CREAM</b> <sup>G</sup> <i>wedges with sour cream</i>	€ 4,50
<b>GEBACKENE FÄCHERKARTOFFEL MIT GRANA PADANO</b> <sup>G</sup> <i>baked hasselback potatoes with grana padano</i>	€ 4,50
<b>SAUCE EXTRA</b> <i>extra sauce</i>	€ 1,50



### **GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET** <sup>D,G,M,N</sup>

mit Weißburgunder-Butterschaum und grünem Spargel  
*roasted european sea bass with a pinot blanc butter foam and green asparagus*

€ 16,50

### **POCHIERTES FILET VOM SCHWARZEN HEILBUTT** <sup>D,G,M,N</sup>

im Safran-Zitronengras-Sud und glaciertem Pak Choi  
*poached black halibut filet in a saffron-lemongrass stock and glazed pak choi*

€ 17,50

**Wählen Sie Ihre individuelle Beilage zu unseren Fischgerichten.**  
*combine your individual side dishes with your fish meal.*

#### **BASMATIREIS**

*basmati rice*

€ 3,50

#### **RISOLEEKARTOFFELN MIT ROSMARIN** <sup>G</sup>

*risolee potatoes with rosemary*

€ 3,50

#### **GEBACKENE FÄCHERKARTOFFEL MIT GRANA PADANO** <sup>G</sup>

*baked hasselback potatoes with grana padano*

€ 4,50

## Nachspeise Dessert

### **CRÈME BRÛLÉE** <sup>C,G</sup>

vom Birkensaft mit Waldbeeren-Sorbet  
*crème brûlée from birch sap with forest berry sorbet*

€ 7,50

### **MOUSSE AU CHOCOLAT**

mit Vanilleeis, frischen Früchten und Sahne  
*mousse au chocolate with vanilla ice cream, fresh fruits and whipped cream*

€ 7,50

### **FRANZÖSISCHE KÄSEAUSWAHL** <sup>A,H</sup>

mit Früchten, Walnüssen und Feigensenf dazu Baguette  
*selection of french cheeses served with fruits, walnuts, fig mustard and baguette*

€ 12,50

