

# Empfehlungen

## ANDALUSISCHES GAZPACHO

mit gerösteten Mandeln<sup>hm</sup> und Croûtons<sup>A(aw)</sup>

*Gazpacho al andalus with croûtons and roasted almonds*

€ 8,50

## KLEINER GEMISCHTER BLATTSALAT

mit verschiedenen Dressings zur Wahl

*small mixed salad with your choice of dressing*

€ 6,50

## KNACKIGE BLATTSALATE DER SAISON

mit Kirschtomaten, Paprika und Salatgurke

*big crispy salad with cherry tomatoes, bell pepper and cucumber*

€ 10,50

### Wahlweise mit:

- |  |         |
|--|---------|
| <b>GEBRATENEN PFIFFERLINGEN</b>             | € 16,50 |
| <i>fried chanterelles</i>  |         |
| <b>GEBRATENEN MAULTASCHEN</b> <sup>A(AW),C,G</sup>   | € 14,50 |
| <i>fried swabian raviolis</i>  |         |
| <b>GEBRATENEN PUTENBRUSTSTREIFEN</b> <i>in süßlicher Zwiebelschmelze</i>   | € 14,50 |
| <i>fried turkey breast and sweet onion sauce</i>   |         |
| <b>SCHAFSKÄSECROÛTONS UND GRANATAPFEL</b>  | € 16,50 |
| <i>Feta croûtons and pomgrenade seeds</i>  |         |

### DRESSINGS ZUR WAHL:

Grana Padano<sup>C,D,G,J</sup> | Cocktail<sup>C,G,I,J</sup>  | Aceto Balsamico<sup>L,3,4</sup> 



# Empfehlungen

## **TATAR VON LACHS<sup>D</sup> AUS DEN FJORDEN NORWEGENS**

mit Kartoffelrösti, Kräuterschmand<sup>G</sup> und Rucola<sup>L,3,4</sup>

*smoked salmon from the fjords of Norway*

*served with hash browns, wild garlic flavoured crème fraîche and arugula salad*

**€ 14,50**

## **GESCHMORTE OCHSENBÄCKLE<sup>D,J,G</sup>**

mit kräftiger Jus, Mandelromanesco und Kartoffelpüree

*Caesar salad with pan fried turkey breast, Grana Padano cheese and crispy bacon*

**€ 23,50**

## **LACHSSTEAK<sup>P</sup> 180G AUF DER HAUT GEBRATEN**

mit Limonen-Buttersauce<sup>G</sup>, jungem Blattspinat<sup>G</sup>

und gebratenen Drillingen

*roasted salmon fillet with lime butter sauce, young spinach and fried potatoes*

**€ 23,50**

## **200 G RUMPSTEAK**

in der Pfeffermarinade vom Grill

mit Kräuterbutter<sup>G</sup>, Ofenkartoffel und Sour Cream<sup>G</sup>

*grilled sirloin steak (200g) marinated in pepper with herb butter*

*and a baked potato with sour cream*

**€ 28,50**



# Hauptgerichte

## Main Course

### GEMÜSE-CURRY<sup>G,I</sup>

mit schwarzen Bohnen, Sesam<sup>K</sup> und Zitronengrasreis<sup>G</sup>  
*vegetable curry with black beans, sesame and lemongrass rice*

€ 15,50

### SCHWÄBISCHE KÄSESPÄTZLE<sup>A(aw),C,G</sup>

mit Schmelz- und Röstzwiebeln<sup>A(aw)</sup> sowie kleinem Beilagensalat<sup>L,3,4</sup>  
*swabian cheese noodles with braised and roasted onions and a small mixed salad*

€ 14,50

### WELCOME TERIYAKI-BURGER

180g reines Rindfleisch mit Teriyakisauce glasiert und Cheddar<sup>G</sup> gratiniert  
im Steakhousebrötchen<sup>A(aw),C,G,K</sup> mit einem roten Zwiebel-Chili-Konfit  
sowie Bacon<sup>1,3</sup>, Spiegelei<sup>C</sup>, Strauchtomate, Gewürzgurke<sup>J</sup>, Eisbergsalat  
und Steakhouse Fries

*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 and with steakhouse fries*

€ 19,50

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

mit Zitrone, Sardelle<sup>D</sup>, Kapernäpfeln, Preiselbeeren und Kartoffel-Raukesalat  
*Viennese escalope with lemon, anchovy, caper berries  
cranberries and a potato aragula salad*

€ 28,50



Vegan



Vegetarisch



# Hauptgerichte

## Main Course

### SCHLOSSPFÄNNLE

Schweinemedallions an Pfifferlingrahmsauce<sup>G</sup>, mit hausgemachten Butterspätzle<sup>A(aw),C,G</sup>  
knusprigem Kartoffelrösti und kleinem Beilagensalat  
*pork tenderloin filets with creamy chanterelle sauce,  
homemade swabian butter noodles,  
hash brown and a small salad*

€ 24,50

### ZWIEBELROSTBRATEN

an Lembergerjus<sup>l</sup> mit Schmelzzwiebeln  
einem kleinen Maultäschle<sup>A(aw),C,G,l</sup> und hausgemachten Butterspätzle  
*roast beef with leMBERGER sauce, braised onions, a small german ravioli  
and homemade swabian butter noodles*

€ 27,50

# Nachspeise

## Dessert

### CHEESECAKE CRÈME BRÛLÉE<sup>G,C</sup> 🍷

mit Cassisorbet und frischen Beeren  
*cheesecake crème brûlée with cassis sorbet and wild berry ragout*

€ 10,50

### DREIERLEI SORBET 🍷

mit frischen Früchten  
*three kinds of sorbet with fresh fruits*

€ 9,50

A=glutenhaltiges Getreide

(aw) Weizen, (ar) Roggen, (ag) Gerste, (ah) Hafer, (ad) Dinkel, (ak) Kamut, (ay) Hybridstämme

B= Krestiere 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) Macadamianuss (hq) Queenslandnuss I= Sellerie J= Senf  
K= Sesamsamen L= Schwefeldioxid/Sulfite M= Lupinen N= Weichtiere

