

Empfehlungen

BÄRLAUCHCRÈMESUPPE^{G,A(AW),C,I}

mit Backerbsen

creamsoup of wild garlic with soup crackers

€ 9,50

KNACKIGE BLATTSALATE DER SAISON

mit Kirschtomaten, Paprika und Salatgurke

big crispy salad with cherry tomatoes, bell pepper and cucumber

€ 13,00

WAHLWEISE MIT:

- | | |
|--|---------|
| GEBRATENER STANGENSPIRGEL  | € 18,50 |
| <i>roasted asparagus</i> | |
| GEBRATENEN MAULTASCHEN^{A(AW),C,G} | € 18,50 |
| <i>fried swabian raviolis</i> | |
| GEBRATENEN PUTENBRUSTSTREIFEN <i>in süßlicher Zwiebelschmelze</i> | € 18,50 |
| <i>fried turkey breast in sweet onion sauce</i> | |

DRESSINGS ZUR WAHL:

Grana Padano^{C,D,G,J} | French^{G,J,3}  | Aceto Balsamico^{L,3,4} 

Empfehlungen

CAESARS SALAD^{C,D,I,G}

mit gebratenen Medaillons von der Truthahnbrust, feinem Grana Padano,
knusprigem Speck^{1,3} und Croûtons^{A(aw)}

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

€ 19,90

SPARGEL PANNA COTTA^G

mit Räucherlachstartar^D und Kartoffelchips

*aparagus panna cotta with a tartar of smoked salmon
and potato chips*

€ 18,50

BÜFFELMOZZARELLA^{G,K}

auf einem Carpaccio von Strauchtomaten mit frischem Rucola
und Sesam-Knoblauch Vinaigrette

burrata and thin sliced tomatoes with arugula and a sesame-garlic vinaigrette

€ 13,50

200 G RUMPSTEAK

in der Pfeffermarinade vom Grill

mit Kräuterbutter^G, Ofenkartoffel und Sour Cream^G

*grilled sirloin steak (200g) marinated in pepper with herb butter
and a baked potato with sour cream*

€ 33,00

1 Konservierungsstoffe
4 Farbstoffe
8 chininhaltig

2 Geschmacksverstärker
5 Phosphat 6 Süßungsmittel
9 geschwärzt

3 Antioxidationsmittel
7 koffeinhaltig
10 enthält Phenylalaninquelle

Kleiner Hunger

ESSENZ VON DER STRAUCHTOMATE¹

mit Zucchini-perlen und gerösteten Majoranbrotwürfeln
tomatoe broth with courgette pearls and marjoram croûtons

€ 10,50

KLEINER GEMISCHTER BLATTSALAT

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

€ 8,50

Ohne Fleisch

VEGANE SEMMELKNÖDEL^{a(aw)}

mit Champignonragout und frittierter Gartenrauke
homemade vegan bread dumplings with mushroom sauce and deep fried arugula

€ 21,90

SÜSSKARTOFFEL-GEMÜSE CURRY^{F,I,K}

mit Blumenkohl Nuggets^{a(aw)} und Kokos-Schalotten Reis
sweet potato and vegetables curry with cauliflower nuggets and coconut and shallots rice

€ 19,90

SCHWÄBISCHE KÄSESPÄTZLE^{A(aw),C,G}

mit Schmelz- und Röstzwiebeln^{A(aw)} sowie kleinem Beilagensalat^{L,3,4}
swabian cheese noodles with braised and roasted onions and a small mixed salad

€ 17,50

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)Queenlandnuss)

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 € 17,50

330g Patty € 21,50



Wahlweise servieren wir diesen Burger auch mit
180 g Bio Angus Rindfleisch vom Biohof Sommer in Untereisesheim

32

180g Bio Patty € 22,50

WELCOME GRILLED CHEESE & VEGI BURGER

200g mariniertes 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

€ 17,50

WELCOME FALAFEL BURGER

200g Kichererbsen Patty im Olivenöl Brötchen ^{A(aw)} mit einer veganen Limetten-Chili Mayonnaise und gegrillter Mango
200g chick pea patty in a olive oil bun with a vegan lime and chili mayo and grilled mango

€ 18,50

Wählen Sie Ihre individuelle Beilage zu unseren Burgern & Co.

combine a side dish of your choice with your burger & co.

SÜSSKARTOFFEL POMMES 

sweet potato fries

€ 7,30

WEDGES MIT SOUR CREAM ^G 

wedges with sour cream

€ 7,30

STEAKHOUSE POMMES 

steakhouse fries

€ 6,80



Stall & Wiese

FILETSPIESS VOM SCHWEIN

mit Salbei im Speckmantel^{1,3} an Pfifferlingrahmsauce^G und Mandel-Romanesco^{G,H(hn),m}
*pork tenderloin filets wrapped with bacon and sage,
served with creamy chanterelle sauce and almond
romanesco*

€ 21,90

WIENER SCHNITZEL^{A,C}

mit Zitrone, Sardelle^D, Kapernäpfeln und Preiselbeeren
Viennese escalope with lemon, anchovy, caper berries & cranberries

€ 28,50

ZWIEBELROSTBRATEN

mit Lembergerjus^l dazu Schmelzzwiebeln und einem kleinen Maultäschle^{A(aw),C,G,l}
roast beef with leMBERGER sauce, braised onions and a small german ravioli

€ 28,50

Wählen Sie Ihre individuelle Beilage zu unseren Hauptgerichten

combine your individual side dishes with your main course.

SCHWÄBISCHER KARTOFFELSALAT^{l,j} 	€ 7,30
<i>swabian potato salad</i>	
BUTTERSPÄTZLE^{A(AW),C,G} 	€ 6,80
<i>swabian butter noodles</i>	
STEAKHOUSE POMMES 	€ 6,80
<i>steakhouse fries</i>	
WEDGES MIT SOUR CREAM^G 	€ 7,30
<i>wedges with sour cream</i>	
SAUCE EXTRA	€ 3,50
<i>extra sauce</i>	
GRILLGEMÜSE 	€ 8,00
<i>grilled vegetables</i>	



Fluss & Meer

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET^D IN MANDELBUTTER^{H(hn),G}

mit Weißburgunderschaum^{D,G,I} und wildem Brokkoli

roasted european sea bass in almond butter with a pinot blanc foam and wild brokkoli

€ 23,50

SCHOLLE FINKENWERDER ART^D

vom Grill mit Speck und Zwiebeln

Grilled plaice „finkenwerder“ style with panfried bacon and onions

€ 25,50

Wählen Sie Ihre individuelle Beilage zu unseren Fischgerichten.

combine a side dish of your choice with your fish

ZITRONENGRASREIS

lemongrass flavoured rice

€ 6,80

GEBRATENE DRILLINGE MIT ROSMARIN

risolee potatoes with rosemary

€ 6,80

PORTION SAUTIERTE PERLGRAUPEN^{G,A(AW)}

portion of pearl barleys

€ 6,80

Desserts

HAUSGEMACHTE MANGO MOUSSE^{C,G}

mit Pina Colada Eis

homemade mango mousse with pina colada ice cream

€ 12,50

CRÈME BRÛLÉE VOM STANGENSARGEL^{C,G}

mit hausgemachtem Erdbeersorbet

asparagus crème brûlée with homemade strawberry sorbet

€ 14,50

ZWEIERLEI SORBET

mit frischen Früchten

two kinds of sorbet with fresh fruits

€ 10,50

