



Vorspeisen und Zwischengerichte

Salate der Saison mit gerösteten Kernen	€	5,20
Thunfisch - Carpaccio mit Limette, Chili und Olivenöl	€	13,80
Gebackener „Monte – Ziego“ auf Mediterranem Gemüse	€	7,20
Gratinierter Ziegenkäse mit Cranberries und Olivenöl	€	8,80
auf geröstetem Bauernbrot und Salatbouquet	kl. Portion	6,10
Carpaccio vom Weiderind in Balsamico - Marinade, gehobelter Grana Padano und Salatbouquette	€	12,80

Suppen

Bärlauchrahmsüppchen mit Croutons	€	5,70
-----------------------------------	---	------

Vegetarische Gerichte



Bärlauch - Tagliatelle mit Kirschtomaten, gehobeltem Grana Padano	€	16,80
und Salate der Saison	kl. Portion	14,20



Fleisch und Geflügel

Gegrillte Lammrückenscheiben, auf Mediterranem Gemüse und Tagliatelle	€	27,20
	kl. Portion	24,60
Rinderrücken unter der Pilzkruste, geröstete Kartoffelscheiben und Salate der Saison	€	27,20
	kl. Portion	24,60
Gekochter Tafelspitz vom Jungbullen mit Bärlauchsoße , Kartoffeln und Salate der Saison	€	19,80
	kl. Portion	17,20
„Schwäbisch Hällischer“ Schweinerücken mit Tomate und Ziegenkäse überbacken und Bärlauch – Tagliatelle	€	19,80
	kl. Portion	17,20

Fische aus Fluss und Meer

In Olivenöl gebratenes Zander - Filet	€	25,80
Mediterranenes – Gemüse und gerösteten Kartoffelscheiben	kl. Portion	23,20

Dessert

Halbgefrorenes mit „Selbstgebranntem“ von der Hausbrennerei Hug. Dazu eingemachte Zwetschgen, Birnen, Mirabellen oder Kirschen	€	7,90
Hausgemachter Mascarpone-Eisknödel mit Mangomark	€	7,80

„Kaffee – Traum“	€	7,80
Weißer Schokoladen - Espressocreme, Arabica - Café – Eis und Espresso mit Vanilleeis		
1 Kugel Bourbon – Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne	€	3,50
Williamsbirnen – Sorbet mit Williamsbrand	€	6,80
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	€	3,20
Französische Ziegenkäserolle mit Tessiner Feigensenf	€	6,50