

Vorspeisen

Rote-Bete-Suppe mit Sahnehaube
5,20 €

*Feigensalat mit Roter Bete und Ziegenkäse
in Joghurtdressing*
8,90 €

Portion Hummus - Kichererbsenmus
an Salatbouquet mit Naan-Fladenbrot
6,40 €



**Zur kalten Jahreszeit und deftigen Gerichten
empfehlen wir unsere leckeren Rotweine...**

ROTWEIN-CUVÉE
Edition Kellermeister

Eine dunkle Beerenaromatik und
eine filigrane Tanninstruktur
zeichnen dieses Cuvée aus. Ein
edler Begleiter zu kräftigen Speisen.

0,2l - 5,90 €

LEMBERGER
>Schiefer<

Aromen erinnern an schwarze
Johannisbeeren und dunkle
Waldfrüchte, harmonische
Tanninstruktur. Ideal zu kräftigen
und herzhaften Speisen.

0,2l - 4,60 €



**Und nach dem Essen, zum Dessert:
Unser Whisky-Espresso:**

HAUSGERÖSTETER KAFFEE

Unsere Kaffeebohnen
werden von uns eigens
geröstet und bieten Euch
ein einzigartiges Kaffee-
Erlebnis.



Whisky-Espresso

Beim Whisky-Espresso
werden die rohen Bohnen
in unserem schwäbischen
Whisky getränkt und
danach geröstet.

Whisky-Espresso

3,40€

Hauptspeisen

Pulled-Gans Burger mit Schmorzwiebeln und Rukola
dazu Süsskartoffelpommes mit Mayo

15,80 €

Rinderroulade mit Speck, Zwiebel und Gurke gefüllt,
Kartoffelpüree und Speckbohnen

16,90 €

Vegetarischer Wrap von Kürbis, Falafel und Hummus
an Salatbett

14,90 €

Gebratene Rinderstreifen mit Waldpilzen in Rotweinjus
dazu Kroketten

15,90 €

Spaghetti Frutti di mare
mit Tomaten und Meeresfrüchten

14,80 €

Crepe gefüllt mit Spinat, Champignons und Schafskäse
gratiniert, dazu ein kleiner Salat

14,20€

Und zum Abschluss ein Dessert

Mille-feuille
Französischer Blätterteigkuchen
mit Früchten auf Beerensauce

5,80 €

