



Suppen / Vorspeisen

„Markklößchen“ in der Rinderkraftbrühe mit Gemüsebrunoise	6,80
„Badisches Spargelcremesüppchen“ mit Spargel­einlage & Kracherle	7,90
„Kleiner gemischter Salat“ mit frischem Roh & Blattsalaten	6,90
„Gebackene Champignonköpfe“ an kleinem Salatbukett & Zaziki	12,90

Salate

„Bunter Spargelsalat mit Schrimps & Fetakäse“ dazu Baguette	18,90
☆ „Kleine Portion als Vorspeise“	15,50
„Fitness Teller“ saftig gebratenes Putenbrustfilet an großem Salatteller, dazu Kräuterbutter & ofenfrisches Baguette	21,90

Frischer Stangen-Spargel..

mit hausgemachter Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter,

dazu geschwenkte Kräuterkartoffeln oder Bärlauchflädle (500gr.Rohgewicht). 24,80

☆ mit Wachholderschinken

☆ mit panierten Schnitzelchen

☆ mit Rumpsteak „Grain fed -Black Angus“ mit grünem & weißem Spargel

„Portion Spargel Extra ohne Beilage“ 500gr. Rohgewicht.....

„Zerlassene Butter Extra“

„Sauce Hollandaise Extra“

„Wachholderschinken Extra“

„Bärlauchflädle Extra“

Spargel & Fisch Gerichte

- „Hausgemachte Gemüseaultaschen mit Röstzwiebeln“
an grünem & weißem Spargel und feinem Spargel-Sößchen & Brokkolirose 24,90
- „Aus dem Fischernetz, Lachs & Zander“
an Muschelnudeln mit grünem & weißem Spargel, an einer Rieslings-Sahnesauce 27,90
- „Rote-Bete-Apfel Walnusssalat an Zanderfilet“
auf der Haut kross gebraten, dazu geschwenkte Kräuterkartoffeln 27,90

Schwäbische Gerichte

- „Geschmelzte Maultaschen mit Röstzwiebeln nach Art des Hauses“
mit hausgemachtem Kartoffelsalat & frischem Blattsalat 17,90
- „Fleischküchle nach Art des Hauses mit Röstzwiebeln“
mit Pommes Frites, dazu frischem Blattsalat 17,90
- „Hausgemachte Käsespätzle“
mit Speck & Röstzwiebeln, dazu Blattsalat (ohne Speck / vegetarisch) 17,90

Gerichte vom Schwein

- „Schwäbischer Filetteller“ gegrillte Schweinelendchen in Cognac-Senfrahmsauce,
mit frischen Pilzen, gegrilltem Bacon-Chip & hausgemachten Spätzle 24,90
- „Gegrillte Schweinefiletmedaillons Madagaskar“
in pikanter Champignon – Pfeffersauce & Kroketten 24,90
- „Cordon Bleu“ vom Schweinerücken mit Schinken und Käse gefüllt,
in einer krossen Panade saftig gebacken & Pommes Frites 19,60
- „Schweineschnitzel -Wiener Art“ mit Pommes Frites 18,50

Vom Rind -Black Angus-

- „Traube's Zwiebelrostbraten nach altem Rezept“
Argentinisches Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln & hausgemachten Spätzle 27,90
- „Pfeffersteak mit grünem Madagaskarpfeffer“
an pikanter Champignon – Pfefferrahmsauce & Kartoffelrösti 28,90
- „Gegrilltes Rumpsteak mit Hausgemachter Kräuterbutter“
mit Pommes Frites 27,90
- „Rinderfiletspitzen nach Stroganoff Art“
an feiner Cognac-Senf-Sauce mit Kartoffelrösti 28,90

Eis- / Dessertkarte -Eis aus eigener Herstellung-

„Gemischtes Eis“ 3 Kugeln (mit Sahne).....	6,00 (6,80)€
„Crème Brûlée“ mit marinierte Früchte	9,50€
„Espresso Affogato“ mit einer Kugel Vanilleeis	4,50€
„Hausgemachte Tiramisu im Glas“	6,60

Eissorten Eis aus eigener Herstellung

Vanille

Joghurt

Zimt

Schoko

Joghurt-Amarena

Pistazie