



Suppen

- „Markklößchen“
in der Rinderkraftbrühe mit Gemüsebrunoise 6,80
- „Pfeffersuppe nach Art des Hauses“ pikant gewürzt mit Blätterteigkäsestange 7,50
- „Badisches Spargelcremesüppchen“ mit Spargeleinlage Sahne & Kracherle ... 7,50

Salatteller

- „Großer gemischter Salat“
an frischen Blatt -Rohkostsalate, Ei & ofenfrisches Baguette..... 13,90
- „Salatteller mit Feta & Wildlachsschnitte“
an frischen Blatt –Rohkostsalate & ofenfrisches Baguette 23,90
- „Fitness Teller“ saftig gebratenes Putenbrustfilet an großem Salatteller,
dazu Kräuterbutter & dazu ofenfrisches Baguette 21,90
- „Knusprige gebackene Garnelen“
an verschiedenen Blatt -Rohkostsalaten dazu Kartoffelrösti & Zaziki 22,90

Vorspeisen

- „Kleiner gemischter Salat“ mit frischem Roh & Blattsalaten 6,50
- „Gebackene Champignonköpfe“ an kleinem Salatbukett & Zaziki 11,90
- „Bunter Spargelsalat mit Schrimps & Fetakäse 180gr“ dazu Baguette 18,90
- Kleine Portion 140gr 14,90

Frischer Stangen-Spargel aus Deutschland

- Mit hausgemachter Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter,
dazu geschwenkte Kräuterkartoffeln..... 21,90
- ☆ mit gekochtem Schinken 25,90
- ☆ mit panierten Schnitzelchen 27,90
- ☆ mit Wildlachsschnitte 31,80

Hauptgerichte



„Frischer Zander auf der Haut gebraten“ an Rahmwirsing, dazu geschwenkte Kräuterkartoffeln	24,90
„Cordon Bleu“ vom Schweinrücken mit Schinken und Käse gefüllt, in einer krossen Panade saftig gebacken & Pommes Frites	18,90
„Schweineschnitzel -Wiener Art“ mit Pommes Frites	17,50
„Schwäbischer Fileteller“ gegrillte Schweinelendchen in Cognac-Senfrahmsauce, mit frischen Pilzen, gegrilltem Bacon Chips & hausgemachten Spätzle	23,90
„Gegrillte Schweinefiletmedaillons Madagaskar“ in pikanter Champignon – Pfeffersauce & Kroketten.....	23,90
„Geschnetzelte Filetspitzen vom Schweinefilet Züricher Art“ in pikanter Champignon-Curry-Rahmsauce & hausgemachte Spätzle	22,90
„Rinderfiletspitzen nach Stroganoff Art“ an feiner Cognac-Senf-Sauce mit Kartoffelrösti	28,90
„Argentinisches Rinderfilet Medaillon“ „Corona Del Sur Argentina“ an frischem Rahmwirsing mit Kräuterseitlingen & Kroketten	33,90
„Traube´s Zwiebelrostbraten nach altem Rezept“ „Black Angus“ Argentinisches Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln & hausgemachten Spätzle	25,90
„Argentina-Rumpsteak mit grünem Madagaskarpfeffer „Black Angus“ an pikanter Champignon – Pfefferrahmsauce & Kartoffelrösti	27,60
„Gegrilltes Argentina-Rumpsteak „Black Angus“ mit hausgemachter Kräuterbutter & Pommes Frites	25,90

Unsere Schwäbischen - Variationen

„Geschmelzte Maultaschen mit Röstzwiebeln nach Art des Hauses“ mit hausgemachtem Kartoffelsalat & frischem Blattsalat	16,90
„Fleischküchle nach Art des Hauses mit Röstzwiebeln“ mit Pommes Frites dazu Blattsalat	16,90
„Hausgemachte Käsespätzle“ mit Speck & Röstzwiebeln dazu Blattsalat (ohne Speck / vegetarisch)	16,90

Informationen zu Allergenen & Zusatzstoffen erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal

Eis- / Dessertkarte -Eis aus eigener Herstellung-

„Gemischtes Eis“ 3 Kugeln (mit Sahne)	6,00 (6,80)
„Espresso Affogato“ mit einer Kugel Vanilleeis	4,50
„Eis Kaffee“	6,40
„Kinder Eis-Clown“	4,00
„Frische Erdbeeren“ mit Joghurt & Vanilleeis mit Sahne	7,90
„Crème Brûlée“ mit marinierte Erdbeeren.....	8,60
„Spaghetti Eis“	8,40
„Hausgemachte Tiramisu“ im Glas	5,90

Waffeln nach belgischem Rezept..

I. mit Puderzucker	4,80
II. mit Puderzucker & Schoko-Sauce	6,80
III. marinierten Erdbeeren, Vanille-Eis Schokos. & Sahne	8,40

Unsere Eissorten..

Vanille

Joghurt

Pistazie

Erdbeere

Schoko

Joghurt-Amarena

Himbeere

