

Mittagskarte

Vorspeisen

Crèmesuppe vom geräucherten Lachs <i>Smoked salmon cream soup</i>	8,00
Rucolasalat mit angemachtem Ziegenkäse <i>Arugula with marinated goat cheese</i>	16,00
Rindercarpaccio mit Olivenmarinade und Parmesan <i>Carpaccio of beef with olive marinade and parmesan cheese</i>	17,00
Rote Bete- Apfelsalat mit gebeiztem Lachs <i>Beet and apple salad with marinated salmon</i>	16,50

Küchenklassiker

Caesar Salat mit Maishähnchenbrust <i>Caesar salad with corn chicken breast</i>	18,50
Sauerfleisch vom Schwäbisch - Hällischem Schwein mit Remoulade und Rosmarinkartoffeln <i>Jellied meat from Swabian - Hällian pork with remoulade and rosemary potatoes</i>	18,00
Boeuf Stroganoff mit Kartoffelpüree <i>Boeuf Stroganoff with mashed potatoes</i>	21,50
- Pier Fischmarkt des Tages - Bunter Salat mit gebratenen Fischfilets <i>Mixed salad with roasted fillets of fish</i>	21,00

Hauptgänge

Gefüllte Steinpilzgnocchi mit gerösteten Pilzen und Parmesan <i>Stuffed porcini gnocchi with roasted mushrooms and Parmesan cheese</i>	16,50
Doradenfilet mit grünem Spargel und Mango <i>Sea bream fillet with green asparagus and mango</i>	29,00
Butterfischfilet mit Trüffelgnocchi und gerösteten Pilzen <i>Butterfish fillet with Truffle gnocchi and roasted mushrooms</i>	28,00
Kalbsfilet auf gebratenen Petersilienwurzeln <i>Veal fillet on fried parsley roots</i>	33,00
Maishähnchenbrust alla Puttanesca <i>Corn-fed chicken breast alla puttanesca</i>	28,00

Dessert

Preiselbeerparfait auf Vanillesauce <i>Cranberry parfait on vanilla sauce</i>	8,00
--	------