

Unsere besonderen Empfehlungen

Vorspeisen:

<i>Feine Kürbiscrèmeuppe mit Kernöl und Amarettini-Crunch</i>	€ 7.00
<i>Herzhafte Wurstsuppe mit Riebele</i>	€ 4.50
<i>Knackiger Feldsalat mit Bresaola (luftgetrockneter Schinken) vom Bad Saulgauer Rind garniert mit bunten Kartoffelchips</i>	€ 10.90

Hauptgerichte:

<i>Schlachtplatte mit selbstgemachter Blut- und Leberwurst vom eigenen Wollschwein, Kesselfleisch, Sauerkraut dazu Kartoffelpüree</i>	€ 16.90
<i>Filet von der Dorade Royale auf Bouillabaisse-Gemüse dazu Kartoffeln und Sauce Rouille</i>	€ 24.90
<i>Hausgemachte Rinderroulade mit feinem Rahmwirsing und hausgemachten Spätzle</i>	€ 20.90
<i>„Thaipfännle“ mit gebratener Hähnchenbrust, knackigem Gemüse und Wok-Nudeln</i>	€ 16.90

Dessert:

<i>Hausgem. Schokomousse mit fruchtigem Beerenkompott</i>	€ 6.90
<i>Chai-Latte-Parfait mit Zwetschgenröster</i>	€ 6.90

„Zwischenai“

Schwäbischer Apfel-Craftcider mit Hopfen aromatisiert.

„Haidanai“

Schwäbischer Apfel-Birnen-Craftcider mit Heu aromatisiert.

0,33 l € 4.50