



Martinszeit und Weihnachtsschlemmereien

Kleiner Feldsalat mit Croutons mariniert mit weißem Balsamico € 4,90
Little corn salad marinated with white balsamic and croutons

Mittlerer Feldsalat an Honig-Orangen-Mango-Dressing mit € 10,50
Croutons und Ziegenkäse
Corn salad with honey-orange-mango sauce, croutons and goat cheese



A B 11.11.2018:

Knusprige Gänsekeule und Gänsebrust, frisch aus dem Ofen,
mit feinem Apfelrotkraut und Kartoffelknödel

€ 23,90

Roasted goose leg and breast with red cabbage and potato dumplings



„Weihnachtsteller“ 2 zarte Schweinefilets, ¼ Gänsebrust,
Preiselbeeren und Käsespätzle € 19,90
*„Weihnachtsteller“ 2 delicate pork fillets and ¼ roasted goose breast with cranberries
and Swabian cheese noodles “Käsespätzle”*

Rehbraten in Hagebutte-Pfefferrahmsauce mit Spätzle € 19,50
Roast venison with rose hip pepper cream sauce and Swabian noodles “Spätzle”

Schupfnudelpfanne an herbstlichem Gemüse € 12,90
Potato noodles “Schupfnudeln” with autumn vegetables

Wildlachs auf der Haut gebraten auf Wintergemüse und Kartoffeln € 22,50
Wild salmon with winter vegetables and potatoes

Süsse Versuchung

Zimt-Pflaumeneis mit Spekulatius und gerösteten Mandeln im Glas € 5,50
Cinnamon plum ice cream with Spekulatius biscuits and roasted almonds

Schwäbisch
mit Pfiff!