



Kleine Karte am 12. und 26. Januar 2019 zusätzlich zum „Wintergrillen“

Appetitanreger

Cremige Karotten-Orangensuppe mit frischen Kräutern € 5,90
Carrot-Orange soup with fresh herbs

Knackiger mittlerer Ackersalat mit Datteln und Ziegekäse auf feinem
Balsamicodressing mit roten Pfefferkörnern € 10,90
Crisp lamb's lettuce with dates and goat cheese on fine balsamic dressing with red peppercorn

Appetit auf mehr...

IBP US Entrecote (200g) vom Grill, Beilagen vom Buffet * € 26,90
*Barbecue with IBP US Entrecote, buffet of side dishes **

Iberico Nacken (200g) vom Grill, Beilagen vom Buffet * € 19,90
*Barbecue with Iberico neck, buffet of side dishes **

Flanksteak Uruguay (200g) vom Grill, Beilagen vom Buffet * € 22,90
*Barbecue with flank steak Uruguay, buffet of side dishes **

* Beilagen vom Buffet: Grappa-Kartoffeln, Avocado-Chili-Salat, Wintergemüse,
Blattsalate mit Dressings und Kräutern, Knoblauchbaguette, Barbecue-Sauce
** Buffet of side dishes: grappa-potatoes, avocado-chili-salad, winter vegetables,
lettuces with dressings and herbs, garlic baguette, barbecue sauce*

Pasta mit frischen Champignons, Blattspinat und Nüssen € 13,50
Pasta with fresh champignons on leaf spinach and nuts

Norwegischer Wildlachs vom Grill auf leichter Kräutersauce
und Grappa-Kartoffeln € 22,90
Norwegian wild salmon grilled on light herb sauce and grappa-potatoes

Kinderteller „Lukas“: Kinderschnitzel mit Spätzle und Sauce € 6,50
Small schnitzel with Swabian noodles and sauce

Süßer Abschluss

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagrahm € 6,90
Apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream

Schwäbisch
mit Pfiff!