



Der perfekte Start in 2018  
"Glücksmomente"

Aperitif

Prosecco mit Orangen-Zimt-Likör und Lavendel 0,1l € 5,50

Appetitanreger

Mandelschaumsüppchen € 7,50

*Almond cream soup*

Appetit auf mehr

Knackiger Ackersalat mit Datteln und Ziegenkäse  
auf feinem Balsamicodressing mit roten Pfefferkörnern € 10,90

*Crisp field salad with dates and goat cheese on fine Balsamicodressing with red peppercorn*

„Schwaben-Express“-Richtung 2018

Zartes Schweinefilet auf Käsespätzle und Karottengemüse  
mit Cognacrahmsauce € 19,50

*"Schwaben-Express" direction" 2018*

*Tender pork fillet on Käsespätzle and carrot vegetables with cognac cream sauce*

Zartes Rinderfilet mit Rosmarinkartoffeln und Lemberger-Sauce € 26,50

*Tender fillet of beef with rosemary potatoes and L'vov-sauce*

Norwegischer Wildlachs vom Grill auf Auberginen-Gemüse  
und Mandelreis € 21,90

*Norwegian wild salmon grilled on eggplant vegetables and Mandelreis*

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Trollinger Sauce und Spätzle € 18,90

*Swabian onion roast joint with Trollingersauce and Spätzle*

Kalbsbraten mit karamellisiertem Chicorée  
und breiten Bandnudeln auf feiner Pfefferrahmsauce € 21,50

*Veal roast with caramelised chicory and broad ribbon noodles on fine pepper cream sauce*

Tagliatelle mit Champignons auf Blattspinat, Nüssen  
und Gorgonzolasauce € 14,50

*Tagliatelle with champignons on sheet spinach, to nuts and gorgonzola sauce*

Kleiner Beilagensalat € 4,20

*Small side dish*

Süßer Gaumenschmaus

Spekulatius-Tiramisu im Glas € 6,90

*Spekulatius-Tiramisu in the glass*