

Vorneweg

„Suppe von sonnengetrockneten Tomaten“
mit Harissa & Kichererbsen Bällchen
(A,H,I) Vegan
8 €

„Markklöschensuppe“
Rinderkraftsuppe mit Markklößchen, Gemüse & Fleischeinlage
(A,C,G,I)
8 €

„Bunte Blattsalate“
mit Hubertushof Dressing, Kernen & Croutons
(A,I,J) Vegan
8 €

„5 mit Curry Gemüse gefüllte Samosa“
mit Aprikosen-Chakalaka Gewürzsoße
(A,I,J) Vegan
11 €

„Hausgebeizter Lachs“
mit Honig-Senf Soße, Kartoffelknusper
(A,C,D,G)
13 €

Hauptspeisen

„Allgäuer Kässpätzle“

Frische Eierknöpfe mit Bergkäse, Röstzwiebeln & dazu kleiner Salat

(A,C,G,I,J) Vegetarisch

19 €

„Auberginen Schnitzel“

Gebackenes Auberginen Schnitzel auf tomatisiertem Schmorgemüse

Drillinge & dazu kleiner Salat

(A,C,G,I,J) Vegan

19 €

„Schniposa“

Panierte Schnitzel vom schwäbischem Strohschwein

mit Pommes frites & kleiner Salat (A,C,I,J)

21 €

„Cordon Bleu vom schwäbischen Strohschwein“

gefüllt mit getrüffeltem Wacholderrauchsinken & französischem Brie,

dazu buntes Gemüse & Pommes frites (A,C,G,3,6)

26 €

„Bouef Bourguignon“

Rinderbäckchen in Rotweingeschmort

mit Speck, Champignons & Zwiebeln, dazu Eierknöpfe (A,C,G,I,J)

26 €

Weitere leckere Gerichte als Tagesempfehlung

MÖCHTEN SIE ETWAS VON IHREM RESTAURANT-BESUCH MIT NACH HAUSE NEHMEN?

Wir BERECHNEN WIR EINE VERPACKUNGS-PAUSCHALE VON 1,50 €

Desserts

„Affogato al caffè“

Vanille Eiskrem, Schlagsahne & Espresso (A,C,G)

6 €

„Ofenschlupfer“

Vanilleeis, Vanillesoße & Schlagsahne (A,C,G)

10 €

„Kaiserschmarren“

ohne Rosinen mit Pflaumenkompott

10 €

„Schwarzwaldbecher“

Vanille & Schokoeis, Schlagsahne & Kirschkompott (A,C,G)

8 €

„Eierlikörbecher“

Vanille & Schokoladeneis mit Schlagsahne, Walnüssen & Eierlikör (A,C,G)

8 €

„Bananensplit“

Vanilleeis mit Banane, Schlagsahne & Schokoladensoße (A,C,G)

8 €

1 Kugel Vanilleeis (A,C,G)

3 €

Allergene und Zusatzstoffe

A – Glutenhaltiges Getreide	1 – mit Geschmacksverstärker
B – Krebstiere	2 – mit Farbstoff
C – Eier	3 – mit Konservierungsstoff
D – Fisch	4 – mit Nitritpökelsalz
E – Erdnüsse	5 – mit Nitrat
F – Sojabohnen	6 – mit Antioxidationsmittel
G – Milch	7 – geschwefelt
H – Schalenfrüchte	8 – geschwärzt
I – Sellerie	9 – gewachst
J – Senf	10 – mit Phosphat
K – Sesamsamen	11 – mit Süßungsmittel
L – Lupinen	12 - Phenylalaninquelle
M – Weichtiere	
N – Schwefeldioxid und Sulfite	

Unsere Soßen und Suppen sind Glutenfrei. Wo es uns sinnvoll erscheint benutzen wir bereits Bio Produkte (z.B. Kaffee, Limonaden, Milch, Eiskrem usw.) oder Nachhaltig produzierte Zutaten.