

Mittagskarte von Montag bis Freitag

Bunter Salatteller der Saison mit Radieschen	9,20 €
Geröstete Zwiebelsuppe mit weißer Schokolade	9,80 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom schwäbischen Albrind mit Röstzwiebeln, serviert mit Bratkartoffeln von der tollen Knolle	
Lady's Cut 150 g	27,60 €
Men's Cut 250 g	35,40 €
Zur Wahl: Buntes Gemüse mit 5 Gemüsesorten der Saison	5,60 € Aufpreis
Geschmortes Ochsenbäckle in Portweinsoße mit gebratenen Champignons aus Ehestetten, Rahmwirsing und Kartoffel-Kürbiskroketten	31,10 €
Gebratenes Honauer Forellenfilet , mit Kräuterseitlingen, Tomatenconfit und Nordseekrabben dazu junger Blattspinat und Kartoffelsoufflee	31,70 €
Hausgemachte Maultaschen in der Brühe mit geschmelzten Zwiebeln und selbstgemachtem Kartoffelsalat	23,40 €
Portion Saure Kutteln im Trollingersöble, mit Bratkartoffeln	19,50 €
Biosphären-Kässpätzle Handgeschabte Spätzle mit Schinkenstreifen und Zwiebeln in Sahnesoße, überbacken mit Alpkäse Auf Wunsch auch als vegetarisches Gericht	17,20 €