

# Speisekarte am Donnerstag, den 22.02.24



ⓋE vegetarisch, ⓋA vegan

Rinderkraftbrühe mit Klößchen	6,00 €
Rote Beete Schaumsüppchen mit Kartoffelstroh ⓋE	6,00 €
Bunter Salatteller mit Vinaigrette des Hauses ⓋA	6,10 €
Großer bunter Salatteller mit Vinaigrette des Hauses ⓋA	9,50 €

+++Fischwochen+++ Fischwochen+++ Fischwochen+++ Fischwochen+++

Räucherforelle vom Kocherursprung auf buntem Blattsalat mit unserem weißen Hausdressing, Sahnemeerrettich und Honig Senf Dip dazu Röstbrot	16,50 €
Fishbowl: Gegrillte Garnele und Zander in thailändischem Garnelen Fond (Tom Kha Kai) auf Edamame Bohnen und Buchweizennudeln	17,50 €
Gambas al ajillo: Garnelen in Knoblauch Chilli Öl mit Baguette	18,00 €
Dorade „Royal“ mit Kräuterbutter, Pepperonata und Petersilienkartoffeln	24,00€

Tagesessen:

Kasseler Rücken auf Sauerkraut mit Kartoffelstampf und Bratensoße	12,00 €
Veganer One Pot: Süßkartoffelschupfnudeln mit gedünsteten Perlzwiebeln, sautierten Shiitake Pilzen und Blattspinat	14,50 €
Kässpätzle mit Emmentaler und Bergkäse, geschmälzten Riesenzwiebeln, und einem bunten Blattsalat	15,50 €
Saure Kutteln mit Bratkartoffeln	14,00 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Spätzle oder Pommes frites	17,70 €
Kalbsrahmschnitzel aus dem Kalbsrücken an Calvados Rahmsoße, dazu Spätzle oder Kartoffelrösti	20,50 €
Cordon Bleu vom Kalbsrücken, gefüllt mit saftigem Wacholderschinken und würzigem Emmentaler dazu Pommes frites	24,50 €
Zarter Zwiebelrostbraten vom Ostalb Rind (200g roh) mit geschmälzten und gerösteten Zwiebeln auf gebackenen Bratkartoffeln	28,50 €
Zartes Rinderfilet vom Ostalb Rind (230g) mit Sauce Bearnaise. glacierten Karotten, Brokkoli und Kartoffelgratin	34,50 €
Gebackene Apfelküchle mit Vanillesoße und Sahne	6,60 €
Dunkler Schokokuchen mit Kern aus weißer Schokolade dazu Walnusseis auf Ahornspiegel	6,00 €
Affogato: Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	4,00 €