

Unsere Saisonale/Regionale Karte für Sie

Vorspeisen

½ Dutzend Weinbergschnecken mit hausgemachter Kräuter - Knoblauchbutter überbacken dazu Toastbrot	9,50
Wildkräutersalat von der Bio Gärtnerei Schänzle mit eingelegten Ziegenfrischkäsewürfeln vom Ziegenhof Ensmad dazu Baguette	9,80

Hauptgänge

Lammbraten aus der Keule und Lammrücken im Strudelteig von der Schäferei Stotz aus Münsingen an einer Rosmarin-Soße mit Paprika und Tomaten dazu Speckbohnen und Kartoffeltaler	23,90
„Lamm-Burger“ von der Schäferei Stotz aus Münsingen Lamm-Hacksteak mit knusprigem Rösti, orientalischem Ziegenfrischkäse, Ruccola und Bärlauch-Mayo im Hamburger Brötchen dazu Pommes frites	14,80
Zarter Zickleinbraten vom Ziegenhof Ensmad an Wildkräuter-Soße mit buntem Gemüse und Butter-Spätzle	20,80
1 Dutzend Froschschenkel „Elsässer Art“ an cremiger Weißweinsauce mit Gemüsestreifen und Kräutern dazu Baguette oder in Bierteig knusprig gebacken serviert mit hausgemachter Knoblauch - Mayonnaise und Zitrone	je 19,80
Gebackenes Karpfenfilet aus Datthausen mit Kräuterkruste auf Tomaten-Bandnudeln und ein Salat vom Buffet	21,80
Zarte Rinderbäck`le vom Allgäuer Weiderind an einer Chili-Käse-Soße dazu gebratene Zucchini und gebackene Kartoffelspalten	15,90
Ofen-Schaschlik vom Rücken des oberschwäbischen Landschwein an einer würzigen Schaschlik sauce dazu Pommes frites	9,80