



” **LESE  
STOFF**



- August Diehl -  
(Hotelgründer)

**Küchenöffnungszeiten**

Mo. - So. 18 - 21 Uhr



Zusatzstoffe und Allergene

## VORSPEISEN

**VITELLO TONNATO | THUNFISCHFILET** <sup>d, c, g, m, n</sup> 15,40

Scheiben vom Kalb mit Thunfischcreme, dazu Thunfischfilet im Sesammantel, Kapern, Zitrone und Rucola

**MELONE | BURRATINA | BASILIKUM** <sup>g</sup> 14,90

Charentais-Melone in Olivenöl und Meersalz mariniert, dazu Burratina und frischer Basilikum

## SALATE

**SALAT | ROHKOST | KRESSE** <sup>m, o</sup>  9,90

Saisonaler Salat an Kräuter-Vinaigrette mit feinen Rohkostwürfeln und Kresse

KLEIN 6,90

wahlweise mit: gegrillter Maishähnchenbrust + 7,40  
Thunfischfilet im Sesammantel <sup>d, n</sup> + 11,90

**SPINAT | TAHINI | FLADENBROT** <sup>a.1, h.1, n</sup>  14,90

Salat vom Baby-Spinat an Tahini-Dressing, mit Granatapfelkernen und Rauchmandeln, dazu knusprige Chips vom Fladenbrot

## SUPPEN

**GEMÜSE | FLÄDLE** <sup>a.1, l</sup>  7,90

Herzhafte Gemüsebrühe mit Kräuterflädle nach schwäbischer Art

**ZWEIERLEI PAPRIKA**  8,90

Suppe von der roten und gelben Paprika

wahlweise mit: geräuchertem Mozzarella <sup>g</sup> + 2,90

## HAUPTGERICHTE

**CORDON BLEU | KARTOFFELN** <sup>a.1, c, g, o, 3</sup> 25,90

Handgewickeltes und paniertes Kalbsschnitzel, gefüllt mit gekochtem Schinken und Emmentaler, dazu goldbraune Kartoffelscheiben mit Speck und Zwiebeln

**WIENER SCHNITZEL | KARTOFFELN | GURKE** <sup>a.1, c, m</sup> 24,40

Zwei Kalbsschnitzel mit Wiener Garnitur, dazu Kartoffel-Gurkensalat mit leichter Dijonsenf-Note

**LAMM | BULGUR | AUBERGINE** <sup>g, l</sup> 36,50

Mit Spinat gefüllter Lammrücken mit Chorizo - Bulgur, geschmorten Auberginen, an Rosmarinjus und griechischem Joghurt

**RUMPSTEAK | GEMÜSE | KARTOFFELPÜREE** <sup>g, l</sup> 32,40

200 gr. Rumpsteak vom Angusrind an Sauce Bordelaise, mit saisonalem Gemüse und Püree von der Andengold-Kartoffel,

“

### CHÂTEAUBRIAND <sup>c, l</sup>

ab 2 Personen

54,90 | p.P.

Am Tisch tranchiertes Châteaubriand mit saisonalem Gemüse und Bratkartoffeln, dazu Sauce Béarnaise und Rotweinjus

”

**DORADE | LINGUINE | ARTISCHOCKEN | OLIVEN** <sup>a.1, d, 3</sup> 21,90

Auf der Haut gebratenes Doradenfilet mit Linguine in Tomatensugo, Artischockenherzen und Taggiasca-Öliven alla Puttanesca

**RISOTTO | ERBSEN | GRÜNER SPARGEL | PESTO** <sup>a.1, o</sup>

Kräuterrisotto an sautierten Gartenerbsen, grünem Spargel, und Kräuterpesto



ZWISCHENGANG

20,90

16,90

**JAPANISCHES „TERIYAKI - STEAK“ | FRÜHLINGSROLLE** <sup>a.1, f</sup>

Soja-Steak in Teriyaki-Sauce mit Frühlingsrolle von Süßkartoffel und Ingwer, dazu Baby-Pak Choi



20,90

## DESSERTS

### CRÈME BRÛLÉE | TONKABOHNE<sup>a.4</sup>

Crème brûlée aus Hafer- und Kokosmilch, mit Tonkabohne und Muscovado-Rohrzucker



10,90

### PARFAIT | HIMBEEREN<sup>a.1, c, h.1, h.2</sup>

Vanille-Parfait auf Mandelcrumble mit heißen Himbeeren

12,50

### DREIERLEI SORBET

Erdbeere, Kalamansi und Ananas-Basilikum



11,00

### KÄSE<sup>a.1, g</sup>

Käsespezialitäten von europäischen und heimischen Käsereien, dazu Brot, Butter, Weintrauben und Chutney

11,80

## EISAUSWAHL

### NUSS | KROKANT<sup>g, h.2, h.3</sup>

Eis von Bourbon-Vanille, Schokolade und Walnuss, mit Sahne und Haselnusskrokant

5,50

### FROGURT<sup>g</sup>

Joghurteis mit frischen Früchten

6,00

### Schokolade | VANILLE<sup>g</sup>

Schokoladeneis, Bourbon-Vanillesauce und Sahne  
*oder*

Bourbon-Vanille-Eis, Schokoladensauce und Sahne

5,00

### EISAUSWAHL

Bourbon-Vanille<sup>g</sup>, Erdbeere<sup>g</sup>, Walnuss<sup>g, h.3</sup>, Stracciatella<sup>g</sup>, Joghurt<sup>g</sup> und Schokolade<sup>g</sup>

KUGEL

1,40

+ Sahne<sup>g</sup>

PORTION

+ 0,60