

## Speisekarte

### Vorspeisen:

Salatbouquette mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und geriebenem Parmesan	9,50 €
mit italienischer Coppa aus der Toscana	13,50 €
Carpaccio vom Rind – geklopft – mit Dijon-Senf-Mayonnaise und Rucola	14,50 €

### Suppen:

Brühe vom Tafelspitz mit Kräuterflädle	5,50 €
Crèmesuppe von Kartoffeln und Sellerie mit Croutons	5,50 €

### Hauptgerichte:

Schwäbische Käsespätzle mit Zwiebeln und Beilagensalat	9,50 €
Gesottener Tafelspitz vom Kalb in Schnittlauch-Sauce mit Apfelkren und Bratkartoffel	15,50 €
Geschmorte Ochsenbäckchen auf Petersilienwurzel-Püree mit Chiffonade	17,50 €
Rostbraten mit Burgundersauce, Röstzwiebel, gebratener Maultasche und Spätzle	21,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren und Petersilenkartoffel	22,00 €
Entrecote „Café de Paris“ (250g) mit Pommes Frites	24,00 €
Schwarzer Heilbutt in Zitronenbutter, gedünstete Frühlingszwiebel und Salzkartoffel	18,50 €

### Käse:

Mit Honig gratinierter St. Albray auf gepfefferten Früchten	8,50 €
---	--------

### Dessert:

Mousse au Chocolat mit frischen Früchten	6,50 €
Nougat-Parfait mit Zimtkirschen und Sahne	7,50 €