

gültig ab
12.02.2021 – 14.02.2021



Bestellung unter
☎ 08241 1279

Unsere Gerichte zum Mitnehmen!
Freitag und Samstag von 17:00 Uhr bis 20:30 Uhr
und Sonntag
von 11:00 Uhr bis 14:00 Uhr und 17:00 bis 20:30 Uhr

Vorspeise

Gebratene Ricottataschen mit roter Zwiebelmarmelade
eingekochten Minibirnen und Pflücksalat 6,00 €

Grillteller Krone

Steaks von Rind, Schwein und Geflügel, Zuckermais, Speck-Bohnen
Bratkartoffel und hausgemachte Kräuterbutter 14,50 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

Steak von der Rinderhüfte mit Bratensoße, Käsespätzle und Röstzwiebeln 15,00 €

Cordon bleu

mit Schinken und Käse gefülltes Schweinerückensteak
paniert und gebacken dazu Bratkartoffel und gemischter Salat 12,00 €

Kalbsragout vom Krämooshof/Oberostendorf

mit Spätzle und Rahmkohlrabi 15,00 €

Wildgericht mit Wild aus heimischem Wald

Hausgemachte Rehmaultaschen und hausgemachte Wildschweinbratwurst
mit lauwarmen Krautsalat und gebratenen Semmelknödeln 13,00 €

Meeresfrüchtebowl

gebratener Oktopus und Knurrhahnfilet mit Reis, Sesamgemüse und Limette 15,00 €

Pikanter Kartoffelschmarren

mit Parmesan-Glühbutter, karamellisierten kleinen Tomaten, Rucola
und Beilagensalat 12,00 €

Käsespatzen mit Röstzwiebeln und buntem Salatteller 9,90 €

Grönlandsalat

gemischter Salat, mariniert mit würzigem Cocktaildressing
dazu Räucherlachs, Cocktail-Shrimps und gekochtes Ei 12,50 €

Orientalat, gemischter Salat, mariniert mit feiner orientalischer Currysoße
mit vielen bunten Früchten und Nüssen dazu gebratene Geflügelstreifen 12,50 €

Kleiner gemischter Salat mit unserem Hausdressing 4,00 €

Kinder-Gerichte

Naturschnitzel mit Spätzle und Soße 6,00 €

Paniertes Schnitzel mit Spätzle und Soße 6,00 €

Spätzle mit Soße 2,00 €

Dessert

Petit Four mit Quitte, Buttercreme, Biskuit und Marzipan
dazu Ahornsirupmousse und hausgemachtes Königsberger Marzipan 6,00 €

Kleine Roulade mit Kirschwassermousse und Preiselbeeren
dazu Zweierlei von Honig und Mohn 6,00 €