



Slow Food®

Sehr geehrte Gäste,

Bodenständigkeit und
Handwerkskunst sind unsere Prinzipien - Ihr Wohlbefinden ist
unsere Herzensangelegenheit.

Gute Grundprodukte sind die Basis unserer
regional orientierten Küche, die sich manch einen Ausflug in die Ferne gönnt.
Hierbei verwenden wir mehr und mehr Produkte aus biologisch
zertifiziertem Anbau und sehen den Gedanken
der Slow Food Bewegung
als essentiellen Teil unserer Küchenphilosophie.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Abend
mit kulinarischen Höhepunkten.

Ihre Familie Lerch und Team

VORSPEISEN

Salat vom Buffet

€ 5,50

Suppe des Tages

€ 5,20

Rinderkraftbrühe
mit Maultasche und Schnittlauch

€ 5,50

Spinat-Käsequiche

mit Kräuterdip

€ 7,70

Vorspeise des Tages

€ 7,50

Vitello Tonnato

mit Ofentomaten, Rucola und Grissini

€ 9,30



1Konservierungsstoffe | 2Schwefel | 3Chinin | 4Farbstoff | 5Süßungsmittel | 6Geschmacksverstärker

SAISONAL

Fisch des Tages

€ 18,90

Ganzes Stubenküken

mit Süßkartoffel, Joghurt-Honigdip und Pinienkernen

€ 22,50

Gebratenes Thunfischfilet

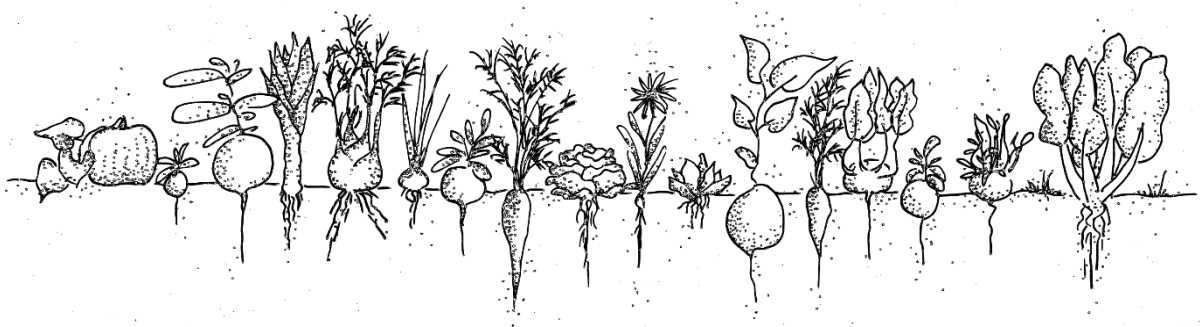
mit Kräuterbutter, Rucola, Ofentomaten und Rosmarinkartoffeln

€ 23,50

Zart geschmortes Kalbsbäckle in Sherryrahm

mit Mandelbrokkoli und Spätzle

€ 18,90



1Konservierungsstoffe | 2Schwefel | 3Chinin | 4Farbstoff | 5Süßungsmittel | 6Geschmacksverstärker

HAUPTGERICHTE

Knuspersalat⁴

Blattsalate mit Zanderknusperle und Sauce Remoulade

€ 13,80

Kross gebratene Tranchen vom Zanderfilet

mit Balsamicolinsen und Speckknusperle

€ 19,90

Pestospaghetti mit gebratenen Riesengarnelen

mit Rucola, Ofentomaten und Kroepoek

€ 22,50

Genuss-Burger

Saftiges Roastbeef, Garnelen, Cocktaildip, Rucola,
Grana Padano, Tomate, Gurke und Süßkartoffel-Pommes

€ 21,50

Gebratene Ziegenkäsetaschen

mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln

€ 16,30



1Konservierungsstoffe | 2Schwefel | 3Chinin | 4Farbstoff | 5Süßungsmittel | 6Geschmacksverstärker

HAUPTGERICHTE

Filetmedaillons vom Landschwein mit Petersilienkruste

Pilzragout und Spätzle

€ 19,90

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

mit Maultasche, Wurzelgemüse und Käsespätzle

€ 24,70

Rosa gebratene Lammhüfte an Rosmarinsauce

mit Ratatouille und Gratin

€ 19,90

48 Stunden geschmorter Sauerbraten vom Bio-Rind* an Portweinsauce

mit Mandelbrokkoli und Kartoffelgratin

€ 19,80



*DE-ÖKO 006



1Konservierungsstoffe | 2Schwefel | 3Chinin | 4Farbstoff | 5Süßungsmittel | 6Geschmacksverstärker

AUS DER DESSERTKÜCHE

Nougatopfenknödel mit warmen Sauerkirschen

€ 6,90

Ananascarpaccio mit Zitronen-Minzsorbet

€ 6,50

EISBECHER

Erdbeerbecher

2 Kugeln Vanilleeis mit Erdbeeren und Sahne

€ 6,50

„Heiße Liebe“

2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

€ 5,70

Schweizer Schokoladenbecher

je 1 Kugel Vanille- und Schokoladeneis mit Sahne und Schokoladensauce

€ 5,90

Mandel-Schlemmerbecher

2 Kugeln Mandel-Karamelleis verfeinert mit Walnusskernen, Amaretto und Sahne

€ 6,50

Unsere Eis- und Sorbetsorten

Vanille / Schokolade / Erdbeer / Mandel-Karamell

Apfel / Zitrone-Minze / Maracuja / Kirsch

Je Kugel € 1,80



1Konservierungsstoffe | 2Schwefel | 3Chinin | 4Farbstoff | 5Süßungsmittel | 6Geschmacksverstärker