




„Tages-Empfehlungen“
mit **Fisch-, Wild-, und Vegetarischen-Gerichten**
bieten wir Ihnen **zusätzlich** zur Saisonalen Speisekarte an.
Unsere „Tages-Empfehlungen“ wechseln wöchentlich.

Saisonale-Speisekarte mit unseren „Klassikern“




Vorspeisen

Gratiniertes Ziegenfrischkäsemedaillon (Vegetarisch) auf Romanasalatherzen mariniert mit Olivenöl-Balsamico-Vinaigrette geröstete Vitalkerne und Kartoffelchips	13.50 €
Carpaccio vom einheimischen Rinderfilet  auf Bärlauch-Pesto mit Blattsalatbouquet und Parmesan	16.50 €
Romana-Salatherzen (Vegetarisch) mariniert mit Olivenöl-Balsamico-Vinaigrette geröstete Vitalkerne und Parmesan	8.50 €
Gemischter Salatteller  mit French-Dressing mariniert	7.50 €

Unsere „Klassiker-Hauptgerichte“

Schweinerücken-Steak  mit Bärlauchkruste auf Rotweinsauce dazu Kohlrabigemüse und hausgemachte Spätzle	19.50 €
Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ mit Gemüse garnitur und Pommes frites	vom Schwein 18.50 € vom Kalb 24.80 €
Zart geschmortes Kalbsbäckle in Burgundersauce mit jungen Karotten dazu cremige Polenta	27.80 €

Steak-Spezialitäten -vom einheimischen Rind-

Gegrilltes Rinderfilet-Steak -200g-  mit Merlotsauce und jungen Karotten dazu hausgemachte gebackene Kartoffelkräpfen	32.80 €
Rib-Eye-Steak -250g-  gegrillt mit gestoßenem Pfeffer, Kräutercreme Kohlrabi-Karotten-Gemüse und Kartoffel-Rösti	27.80 €
Zwiebelrostbraten -vom Rinderrücken geschnitten-  mit Gemüse garnitur und Röstzwiebeln dazu hausgemachte Spätzle	27.80 €

Vegetarisches und Salat-Gerichte

Bunter Gemüseteller

mit verschiedenen Gemüsesorten
dazu cremige Polenta

17.80 €

Salat „De Chevre“

verschiedene Salate und Blattsalat der Saison
mit gratiniertem Ziegenfrischkäse-Medaillon,
Käseröllchen und Feigensenf

17.80 €

Salatplatte

verschiedene Salate und Blattsalat der Saison
mit Schnitzelchen vom Schweinerücken
im Kürbiskernmantel

17.80 €

*-weitere vegetarische Gerichte und Fisch-Gerichte
finden Sie auf unserer Tages-Empfehlung-*

Vesper-Gerichte

(Diese servieren wir nur abends ab 17 Uhr)

Wurstsalat

mit Zwiebeln, Essiggurken und Bauernbrot

12.00 €

Schweizer Wurstsalat

mit Käse, Zwiebeln, Essiggurken und Bauernbrot

12.80 €

„Rustikaler Steak-Toast“

mit Schweinrückenmedaillon
auf Bauernbrot mit Käse überbacken
und kleiner Blattsalat

16.50 €

Dessert

Unsere „Minis“

Genießen Sie als süßen Abschluss eines oder mehrere unserer kleinen „Mini-Desserts“

Crème brulée von der Tonkabohne

mit Cassis-Sorbet

Blutorangen-Sorbet

auf eingelegten Orangen

Walnuss-Krokant-Parfait

mit eingelegten Portwein-Feigen

je Dessert 5.80 €



Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

Schmecken Sie den Süden

*Wir „Schmeck den Süden“- Gastronomen heißen Sie
im „Ländle“ herzlich willkommen!*

Gerne servieren wir Ihnen unsere Heimat mit einem Stück saftigen Fleisch,
knackigem Gemüse oder fangfrischem Fisch.

Jedes unserer „Schmeck den Süden“-Gerichte kochen wir ausschließlich mit
Produkten aus unserer Region.

**Dafür steht der baden-württembergische Löwe,
mit dem das Gericht gekennzeichnet ist**

und dessen Berechtigung jährlich von einer unabhängigen Institution
kontrolliert wird.

Regionaler Anbau bedeutet kurze Transportwege und absolute Frische der
Produkte. Das sind die Kernpunkte der „Schmeck den Süden“-Philosophie.

Regionaler Anbau bedeutet darüber hinaus saisonale Küche:

auf den Teller kommt das, was die Jahreszeit hergibt.

Mit kreativer Leidenschaft.

Lassen Sie es sich schmecken!

Familie Bücheler und alle Mitarbeiter

(Diese Gerichte sind mit dem „Löwen“ gekennzeichnet.)