

## Speisekarte

### Aperitif:

Sekt mit Holunderblütensirup aufgegossen	0,10 l	€ 5,00
--	--------	--------

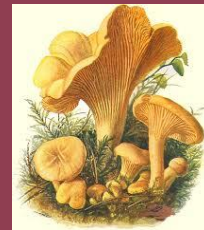
### Unser Wein des Monats - passt zu Fisch, Spargel und Fleisch

2019er Premium Chardonnay trocken	0,10 l	3,80
Heuchelberg Weingärtner eG	0,25 l	7,50
Schwaigern – Württemberg	0,75 l	22,00

2020er Seegucker trocken/spritzig	0,10 l	4,20
Meersburg – Baden Rote und Weiße Trauben	0,25 l	8,30
Weingut Aufricht	0,75 l	24,20

### Suppe

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle		4,90
Rinderkraftbrühe mit einer Maultasche		5,30



### Pfifferlingszeit im Stern

Bunte Salatplatte mit Toastbrot, gebratenen Pfifferlingen und Speckwürfel**	15,30
Ehstetter Champignonragout mit feinen Pfifferlingen und Speck** verfeinert dazu Semmelknödel und Salat	18,80
Schweinelendchen in einem Pfifferlingsrahm mit Spätzle und Salat	21,30
Rumpsteak mit gebratenen Pfifferlingen, Kroketten und Salat	27,40

### Hausgemachte Marmelade

in verschiedenen Sorten  
Quitte, Erdbeere und Süßkirsche  
Ernte 2020/21 3,00 € 220 ml Glas

\*\* auch ohne Speck erhältlich

## Salate

€

Bunte Salatplatte mit Melone und Toastbrot	9,80
<u>oder</u> mit Putenbruststreifen, Melone und Toastbrot	13,50

## Vegetarisch/Vegan

Ragout von feinen Ehestetter Champignons mit Semmelknödel und buntem Salatteller	17,60
Vegane Gnocchi-Gemüse Pfanne und bunter Blattsalat	14,50

## Fleisch Gerichte

Haustoast (Schweinefilets mit hausgemachter Kräutersoße) und Salatgarnitur	11,90
Maultaschen mit Schinken und Käse überbacken dazu bunter Salat	12,80
Gekochter Tafelspitz im Meerrettichsöfle mit Butterkartoffeln und buntem Salatteller	16,60
Sennerschnitzel (Käsepanade) mit Pommes frites und buntem Salat	16,80
Hausspieß mit hausgemachter Kräutersoße, Pommes frites und buntem Salat	17,80
Schweinegeschnetzeltes Calvados mit hausgemachte Spätzle und gemischtem Salat	20,00
Schweinemedallions in Champignonrahmsoße mit Spätzle und Salat <u>oder</u> an feinem Gemüse	20,30
Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, Pommes frites und buntem Salatteller	22,30
Lachs in Gemüse- Rieslingsoße mit Rösti und buntem Salat	22,40

Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und buntem Salat



### Sie haben die Wahl:

Vom argentinischen Rind	23,40
Vom heimischen Alb Rind	27,50

## Dessert

Basilikumeis hausgemacht mit frischen Erdbeeren	6,00
Hausgemachte Vanille Crème Brûlée	3,80
Espressinchen (Kugel Espresso-Krokant Eis, Amarenakirsche, Keks)	2,50
Südtiroler (Kugel Vanille Eis mit einem Espresso aufgegossen)	3,60
Espresso – Krokant – Eis mit Meringue	4,60
Vanille – Eis auf hausgemachter Schokoladensoße	4,70
Vanille – Eis mit heißen Himbeeren	5,70
Walnuss – Eis auf Naturjoghurt mit Tannenhonig verfeinert	5,70
Schwarzwaldbecher	6,20

**Unsere Eissorten – frisch aus dem Lautertal geliefert** je Kugel 1,60

Vanille, Schokolade, Walnuss, Limette-Minze,  
Alb Sommer, Joghurt-Mohn-Lavendel, Birne,  
Maracujasorbet, Quark-Heidelbeere



---

Haselnuss, Cassissorbet, Espresso-Krokant Eis von Mövenpick je Kugel 1,60  
Basilikumeis hausgemacht je Kugel 2,00

## Vesper

Bunter Wurstsalat nach Art des Hauses	9,80
Lyoner, Käse, Schwarzwurst, Tomaten, Ei, Lauchzwiebel, Essiggurken	
<b><u>Geheimtipp:</u></b> Bunter Wurstsalat mit Bratkartoffeln	13,80
Schweizer Wurstsalat	8,80
Lyoner, Käse, Zwiebeln, Essiggurken und Brot	
<b><u>Geheimtipp:</u></b> Schweizer Wurstsalat mit Bratkartoffeln	12,80
Schwäbischer Wurstsalat	8,80
Lyoner, Schwarzwurst, Zwiebeln und Brot	
<b><u>Geheimtipp:</u></b> Schwäbischer Wurstsalat mit Bratkartoffeln	12,80

**Alle Vesper ab 17.00 Uhr erhältlich**  
**an Sonn- und Feiertagen ab 14.00 Uhr**