

## Speisekarte

### Aperitif:

		€
Schwäbischer Quittenlikör mit Sekt aufgegossen	0,10 l	5,50

### Weinempfehlungen – passend zu Fisch, Fleisch & Vegetarisch

2016er Muskateller leicht trocken ausgebaut	0,10 l	3,50
Lauffen a.N. – Württemberg	0,25 l	7,00
Weingut Seybold	0,75 l	20,50

2015er Rotwein Cuvée trocken	0,10 l	3,50
Verschnitt aus Dornfelder, Schwarzriesling, Trollinger		
Lauffen a.N. – Württemberg	0,25 l	7,00
Weingut Seybold	0,75 l	20,50

### Kleines Herbstmenü (alles als kleine Portion angerichtet)

\*

Kürbiscremesüppchen mit Kürbiskernöl und Ingwer verfeinert

\*\*

Bunter marktfrischer Salatteller

\*\*\*

Schweinegeschnetzeltes Calvados  
mit hausgemachten Spätzle

\*\*\*\*

Espressinchen 24,00

### Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle 4,90

Pfälzer Leberknödelsuppe 5,50

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Ingwer verfeinert 5,50

### Salate

Bunte Salatplatte mit Melone und Toastbrot 9,80

oder mit Putenbruststreifen, Melone und Toastbrot 13,50

### Vegetarisch

Ragout von feinen Ehestetter Champignons  
mit Semmelknödel und buntem Salatteller 17,60

Kürbisgnocchi mit Salbeibutter,  
Parmesanspänen und marktfrischem Salat 14,50

## Vegan

Selbstgemachte Kürbisgnocchi in Öl gebraten  
mit Kürbiskernen und bunten Blattsalaten 14,50

## „Wilde Wochen“ bei der #sternenfamilie

Zarter Rehbraten dazu servieren wir Ihnen eine Preiselbeerbirne,  
Pfifferlingsrahmsoße, hausgemachte Spätzle und Salat 25,90

Rehragout mit Preiselbeeren, Semmelknödel und buntem Salatteller 23,90

## 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 MeerrettichsöÙle  
mit Butterkartoffeln und buntem Salatteller 16,60

Sennerschnitzel (Käsepanade) mit Pommes frites  
und buntem Salat 16,80

Hausspieß mit hausgemachter KräutersoÙe,  
Pommes frites und buntem Salat 17,80

Walliser Schnitzel (Schinken und Käse Füllung)  
mit Pommes frites und buntem Salatteller 18,50

Schweinegeschnetzeltes Calvados vom Filet geschnitten,  
mit hausgemachte Spätzle und gemischtem Salat 20,00

Schweinemedailleurs in ChampignonrahmsoÙe mit Spätzle  
und Salat **oder** an feinem Gemüse 20,30

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren,  
Pommes frites und buntem Salatteller 22,30

Lachs in Gemüse- RieslingsoÙe 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 28,50

## Vesper

Bunter Wurstsalat nach Art des Hauses 9,80

Lyoner, Käse, Schwarzwurst, Tomaten, Ei, Lauchzwiebel, Essiggurken

**Geheimtipp:** Bunter Wurstsalat mit Bratkartoffeln 13,80

Schweizer Wurstsalat 8,80

Lyoner, Käse, Zwiebeln, Essiggurken und Brot

**Geheimtipp:** Schweizer Wurstsalat mit Bratkartoffeln 12,80

Schwäbischer Wurstsalat 8,80

Lyoner, Schwarzwurst, Zwiebeln und Brot

**Geheimtipp:** Schwäbischer Wurstsalat mit Bratkartoffeln 12,80

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

## Dessert

Lauwarme Zwetschgen mit Lautertaler Pflaume-Zimt Eis 5,50

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,

Apfel, Pflaume-Zimt,

Maracujasorbet (Vegan), Quark-Heidelbeere



---

Cassissorbet, Espresso-Krokant Eis von Mövenpick je Kugel 1,60