

## VORSPEISEN

### Starters

<b>Knackig frische Gartensalate in Vinaigrette</b> We suggest to start with a fresh salad plate with vinaigrette	€ 7,80
<b>Rauchlachscreperöllchen an Meerrettichsauce mit bunten Salatblättern</b> Crepe roll filled with smoked salmon with horseradish sauce and mixed salad leaves	€ 12,80
<b>Feldsalat im Himbeerdressing mit Kracherle, gebratener Speck und glasierte Birnenspalten</b> Field salad in raspberry dressing with croutons, bacon and glazed pear slices	€ 11,50
<b>Gebackener Kalbsschwanz mit Tomatenconfit und Rote Bete Tatar</b> Baked veal tail with tomato confit and beetroot tartare	€ 14,00
<b>Carpaccio vom Schottischen Lachs mit gebratener Jakobsmuschel und Wildkräutersalat</b> Carpaccio of Scottish salmon with fried scallop and wild herb salad	€ 16,00

## SUPPEN

### Soups

<b>Essenz vom Kalbsschwanz mit Sherry und Fleischeinlage</b> Essence of veal tail with sherry and meat	€ 6,80
<b>Aufgeschäumte Karotten-Ingwercremesuppe</b> Foamed carrot and ginger soup	€ 6,40
<b>Kartoffelcremesuppe mit Speck und Croutons</b> Potato cream soup with bacon and croutons	€ 6,80

## ZWISCHENGERICHTE

### Light Entrées

Sautiertes Nordseekrabbenfleisch auf getrüffeltem Kräuterrührei Sautéed sea crab on truffled scrambled egg with herbs	€ 14,00
	als Hauptgericht / main dish € 20,00
Mit Aromaten gebratene Riesengarnelen an grüner Currysauce mit Duftreis King prawns fried with aromatics in green curry sauce with jasmine rice	€ 16,00
	als Hauptgericht / main dish € 28,00

## HAUPTGERICHTE FISCH

### Main courses Fish

Zanderfilet auf der Haut gebraten, mit Kräuterseitlinge, Mangoldgemüse und Salzkartoffeln Pike-perch fillet roasted on the skin with king trumpet mushrooms, chard and potatoes	€ 22,80
Dorade Royal an der Gräte gebraten, mit Schalottengemüse und Rosmarinkartoffeln Royal sea bream roasted on the bone with shallots and rosemary potatoes	€ 23,50
Heilbuttfilet im Safran-Gemüsefond und Kartoffel-Kräuterpüree Halibut fillet in saffron and vegetable broth with potato and herb puree	€ 24,00
Norwegisches Lachsfilet gedünstet an Weißweinsauce mit Fenchelgemüse und feine Nudeln Steamed Norwegian salmon fillet in white wine sauce with fennel and fine noodles	€ 21,50

## HAUPTGERICHTE VEGETARISCH

### Main course Vegetarian

Tagliatelle mit frischen Pilzen in Rahm und bunter Salatteller Tagliatelle with fresh mushrooms in cream and mixed salad	€ 16,80
--	---------

# GOURMET MENÜ

Gourmet Menu

**Gruß aus der Küche**

Greetings from the kitchen

\*\*\*

**Wildkräutersalat im Granatapfeldressing  
mit gebratener Riesengarnelen  
und Tomatenconfit**

Wild herb salad in pomegranate dressing  
and tomato confit with fried king prawns

\*\*\*

**Spinatcremesuppe  
mit Lachsstreifen**

Spinach cream soup with salmon strips

\*\*\*

**Linguini in Gemüsesauce  
mit Keta Kaviar**

Linguini in vegetable sauce with Keta caviar

\*\*\*

**Geschmorte Ochsenbacke in Rotweinsauce  
mit grünen Bohnenkernen  
und Kartoffel-Kräuterpüree**

Braised beef cheek in red wine sauce  
with green bean seeds and potato and herb puree

\*\*\*

**Apfeltarte  
an Schokoladen-Chili-Sauce  
und Vanilleiscreme**

Apple tart to chocolat chilli sauce and vanilla ice cream

**Menüpreis pro Person € 56,00**

Menu price per person € 56,00

**Menüpreis pro Person ohne Vorspeise und ohne Zwischengericht € 36,00**

Menu price per person with no starter and no intermediate court € 36,00

**Menüpreis pro Person ohne Zwischengericht € 46,00**

Menu price per person with no intermediate court € 46,00

## WIR VERWENDEN GESUNDES UND SCHMACKHAFTES FLEISCH

Die Premium Fleisch-Marke „Staufer Fleisch“ vom Metzgerschlachthof in Göppingen.

### Schweinefleisch

stammt von der Steigerwälder Bauernschwein Erzeugergemeinschaft. Dabei handelt es sich um 42 bäuerliche Familienbetriebe in Bayern die seit dem Jahr 2005 nach der ISO Norm 9001/2000 zertifiziert sind.

### Rindfleisch und Kalbfleisch

Die Tiere stammen vorwiegend aus dem Kreis Göppingen und verschiedenen Erzeugern aus Deutschland, die die hohen Qualitätsanforderungen erfüllen. Für die Fleischqualität ist nicht nur wichtig, dass das Fleisch zart, aromatisch und saftig ist, sondern dass auch die „weichen Faktoren“ stimmen. Zum Beispiel: wie das Tier aufgezogen, gefüttert und gehalten wurde, ob es krank war oder ob es mit Medikamenten behandelt wurde, bei denen die Wartezeit nicht eingehalten wurde.

### Fütterung

Die Fütterung ist ausschließlich vegetarisch und erfolgt möglichst über hofeigenes Futter. Der Zukauf erfolgt nur von zertifizierten Lieferanten. Die Futtermittelproben werden in einem unabhängigen Labor auf Herbizid- und Pestizid-Rückstände und auf die mikrobiologische Qualität untersucht.

### Schlachtung

Großen Einfluss auf die Fleischqualität hat auch die Art und Weise der Schlachtung. Kurze Transporte zum Schlachthof. Ruhezeiten, damit sich die Tiere an die neue Umgebung gewöhnen und keine Stresshormone ins Fleisch kommen. Die Tiere werden im Winter mit warmem Wasser, im Sommer mit kühlem Wasser berieselt zur Steigerung des Wohlbefindens und zur Säuberung. Tiergerechte elektrische Betäubung und kontrollierte Weiterverarbeitung nach strengen Qualitätsanforderungen. Weltweit einmalig ist das Rückverfolgbarkeitssystem von „StaufenFleisch“ mittels der DNA Analyse. Mit dem Verzehr dieser hochwertigen Lebensmittel tun Sie etwas Gutes für Ihre Gesundheit und leisten gleichzeitig einen Beitrag zum Umwelt- und Tierschutz. Eine nachhaltige Landwirtschaft im Einklang mit der Natur wird dadurch gefördert.

## HAUPTGERICHTE FLEISCH

### Main courses Meat

<p>Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit Rosmarin- Honiglack, Spitzkohl und Kräuterschupfnudeln Roasted duck breast with rosemary honey lacquer, cabbage and potato noodles with herbs</p>	<p>€ 21,00</p>
<p>Geschmortes Lammhäxle an eigener Sauce mit grünen Bohnenkernen, Artischockenböden und Thymiankartoffeln Braised lamb shank on its own sauce with green bean seeds, artichokes and thyme potatoes</p>	<p>€ 18,50</p>
<p>Rinderfiletsteak vom Grill an Trüffeljus mit mediterranem Gemüse und Kartoffelecken Grilled beef steak in truffle sauce with Mediterranean vegetables and potato wedges</p>	<p>€ 28,50</p>

## REGIONALE GERICHTE

### Regional courses

<p>Zwiebelrostbraten vom Staufer Rind an Trollingersauce mit Rahmsauerkraut und Bratkartoffeln Roast beef steak with onions and red wine sauce, fried potatoes and creamy Sauerkraut</p>	<p>€ 24,80</p>
<p>Kalbsschnitzel natur gebraten mit frischen Pilzen an Rahmsauce, hausgemachte Spätzle und buntem Salatteller Escalope with fresh mushrooms on cream sauce with homemade Spätzle and mixed salad</p>	<p>€ 22,00</p>
<p>Ofenfrische Maispouardenbrust mit Kräuter Creme fraiche an bunten Blattsalaten in Vinaigrette Salad plate with oven fresh chicken breast on crème fraîche made out of selected herbs</p>	<p>€ 12,80</p>
<p>Hausgemachte Maultaschen geschmelzt mit Kartoffel - Blattsalat Our "Swabian ravioli" with roasted onions and bacon with potato – green salad</p>	<p>€ 11,80</p>
<p>Das klassische Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln, Zitrone und Preiselbeeren Escalope "Vienna Style" with parsley potatoes, lemon and cranberries</p>	<p>€ 20,50</p>

## STELLEN SIE IHREN EISGENUSS SELBST ZUSAMMEN:

Make your own ice cream selection

Gemischtes Eis<sup>2</sup> mit Sahne € 4,20  
Mixed ice cream with whipped cream

Gemischtes Eis<sup>2</sup> ohne Sahne € 3,60  
Mixed ice cream without whipped cream

## UNSERE EISSORTEN

Our ice cream selection

Schokolade  
Chocolate

Bourbon - Vanille<sup>2</sup>  
Bourbon Vanilla

Erdbeere  
Strawberry

Joghurt  
Yoghurt

Walnuss  
Walnut

Lavazza "Latte Macchiato"  
Lavazza "Latte Macchiato"

Preis pro Kugel € 1,20  
Price per bowl

Portion Sahne € 0,80  
Additional whipped cream

## KAFFEESPEZIALITÄTEN

Tasse Kaffee <sup>11</sup>	€ 2,40	Espresso <sup>11</sup>	€ 2,50
Kännchen Kaffee <sup>11</sup>	€ 4,50	Doppelter Espresso <sup>11</sup>	€ 3,80
Tasse Milchkaffee <sup>11</sup>	€ 2,80	Cappuccino <sup>11</sup>	€ 2,80
Tasse koffeinfreier Kaffee	€ 2,40	Latte Macchiato <sup>11</sup>	€ 3,70
Kännchen koffeinfreier Kaffee	€ 4,50	Kaffee Baileys <sup>11</sup>	€ 6,80
Tasse heiße Schokolade	€ 2,70	Irish Coffee <sup>11</sup>	€ 6,80

## DIGESTIFAUSWAHL

Grappa di Nebbiolo da Barolo	2 cl	€ 4,20
Grappa Moscato Rosa, Pojer e Sandri, duftig, hocharomatisch	2 cl	€ 12,50
Marc de Champagne	2 cl	€ 4,20
Martell Noblige	2 cl	€ 6,50
Hennessy V.S.O.P.	2 cl	€ 4,50
Château de Breuil	2 cl	€ 6,50
Kliffel Poire Williams / Kirschwasser / Mirabelle	2 cl	€ 3,80

## SÜSSE LECKEREIEN

Our sweet selection

<b>Schokoladen Creme Brûlée mit Granatapfelsorbet</b> Chocolat creme brulee with pomegranate sorbet	€ 11,50
<b>Kokossüppchen mit Ananas und Exoticsorbet</b> Coconut soup with pineapple and Exotic sorbet	€ 8,50
<b>Espresso Panna Cotta mit eigenem Eis und Beerenragout</b> Espresso Panna Cotta with its own ice cream and berry sauce	€ 8,50
<b>Bayerisch Creme auf Brombeersauce mit Nougateis</b> Bavarian Cream with nougat ice cream and blackberry sauce	€ 10,80
<b>Apfelkompott mit Calvados und Vanilleeiscreme</b> Stewed apples with Calvados and vanilla ice cream	€ 8,50
<b>Sorbetvariation mit Saucenspiegel mit frischen Früchten</b> Sorbet variation with sauce and fresh fruits	€ 9,80

## SORBET

<b>Himbeersorbet</b> Raspberry sorbet	€ 3,80
<b>Martinisorbet</b> Martini sorbet	€ 3,80
<b>Granatapfelsorbet</b> pomegranate sorbet	€ 3,80
<b>Exoticsorbet</b> Exotic sorbet	€ 3,80

## FRANZÖSISCHE KÄSEAUSWAHL

French cheese selection with bread and butter

<b>Portion mit Brot und Butter</b> Per plate	€ 8,50
---	--------

1 mit Konservierungsstoff

2 mit Farbstoff

11 coffeinhaltig