Empfehlungen

Waldpilz-Crèmesuppe als Vorspeisen-Portion	8,80 6,50
Pimientos de Padrón	7,80
Couscous mit Auberginen-Crème und Falafel-Bällchen (vegan)	7,80
Hackfleischbällchen in Tomatensauce	9,80
Frittierte Kässpätzle-Bällchen mit Parmesancrème (vegetarisch)	9,80

*****

Maultäschle mit Feige und Pecorino gefüllt (vegetarisch) mit Salbeibutter und Rotwein-Feigen-Reduktion	18,80
Pappardelle mit Pfifferlingen (vegetarisch), Frühlingszwiebeln und Kirschtomaten	21,80
Geschmorter Schweinebauch mit crèmigem Selleriesalat und Kartoffelpüree	21,80
Seeteufel-Medaillons im Speckmantel mit Linguine und Mango-Sauce	26,80

*****

Sarti Spritz 8,50

Hausgemachte Zitronen-Minze-Limonade 0,5l 6,50

Knabbereien

Schale Erdnüsse	4,80
Schale Cashewkerne	5,80
Schwarze & grüne Oliven und Bergkäse-Würfel, hausgemachtes Brot	12,50

Original Elsässer Flammkuchen

mit Käse und Kräutern	13,60
mit Speck, Zwiebeln und Schmand	14,80
mit Spinat & Schafskäse, Peperoni, Oliven und rote Zwiebeln	15,80

Suppen und Salate

Flädlesuppe	8,80
Maultaschensuppe	8,80
jeweils als Vorspeisen-Portion	6,50

Kleiner gemischter Salat	7,80
Großer gemischter Salat	11,50
Griechischer Salat mit Schafskäse, Oliven, Zwiebeln und Peperoni	18,50
Salat New Orleans mit gebratener Hähnchenbrust, Avocado, Nüssen und Apfel	19,80
Schweizer Wurstsalat	17,80

Alle Salate werden mit hausgemachtem Brot serviert.

Hauptgerichte

Hausgemachte Spinatknödel (vegetarisch) mit Kräuter-Buttersauce und Parmesan	18,80
Hausgemachte Kässpätzle (vegetarisch) mit Lauch & Allgäuer Bergkäse und Beilagensalat	18,50
Ravioli mit Kichererbsen-Füllung (vegan) und Kokosmilch-Champignon-Sauce	18,80
Linsen mit Spätzle und Saiten	17,20
Hausgemachte geschmälzte Maultaschen mit Portwein-Zwiebeln und Kartoffelsalat	18,50
Hausgemachten Maultaschen im Ei-Omelette mit Beilagensalat	19,80
Paniertes Rotbarsch-Filet mit Kartoffelsalat, Sauce Remoulade und Feldsalat	19,80
Paniertes Schnitzel vom Schwäbisch Hällischen Schwein wahlweise mit Bratkartoffeln, Spätzle, Kartoffelsalat oder Salatbeilage	23,50
Zwiebelrostbraten „Herzog Ulrich" Rindersteak mit Portwein-Zwiebeln und Bratenjus, wahlweise mit Bratkartoffeln, Spätzle, Kartoffelsalat oder Salatbeilage	29,50
Gegrilltes Steak vom Rind serviert mit Kräuterbutter und Bratensauce, wahlweise mit Bratkartoffeln, Spätzle, Kartoffelsalat oder Salatbeilage	29,50
Beilage einzeln Bratkartoffel, Spätzle oder Kartoffelsalat	7,50
Hausgemachtes Brot extra	2,80
Sauce extra	2,80

Kindergerichte

Räuberteller	0,00
Spätzle mit Butter oder Bratensauce	7,50
Paniertes Schnitzel mit Spätzle, Bratkartoffeln, Kartoffelsalat oder Salatbeilage	13,50

Desserts

Schokoladen-Tartufo	7,20
Crème brûlée mit Himbeeren	8,80
Schokoladen-Soufflé mit Himbeer-Sauce	8,50