

Empfehlung zum Start

<i>Prosecco / mit Holundersirup</i>	<i>0,1 l</i>	<i>3,50 € / 4,00 €</i>
<i>Traubensecco (alkoholfrei)</i>	<i>0,1 l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Campari auf Eis</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Campari Soda / Orange</i>	<i>4 cl</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Portwein</i>	<i>5 cl</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Sherry medium / dry</i>	<i>5 cl</i>	<i>3,80 €</i>

Wochenmenü

*Warmer Salat von Jakobsmuscheln,
Gamba und feinen Böhnchen*

★ ★ ★

*Filet vom Skrei in Zitronen-Kapernbutter gebraten,
junger Blattspinat und Paprikapolenta*

★ ★ ★

Variation von dreierlei Schokoladenparfait

29,50 €

Desserts der Woche

<i>Variation von dreierlei Schokoladenparfait</i>	<i>5,80 €</i>
<i>Crêpe Suzette mit Vanillerahmeis</i>	<i>6,50 €</i>

Suppen

<i>Kraftbrühe mit Maultaschen oder Flädle</i>	3,50 €
<i>Rehessenz mit altem Portwein, Gemüsestreifen und Entenleberklößchen</i>	5,20 €
<i>Schweizer Käse-Weinsüppchen mit warmen Croûtons</i>	4,50 €

Vorspeisen

<i>Warmer Salat von Jakobsmuscheln, Gamba´s und feinen Böhnchen</i>	11,50 €
<i>Feldsalat mit Orangenfilets und Pinienkernen, umlegt mit hauchdünnem Serranoschinken</i>	8,50 €

Lukullisches zum Jahresbeginn

<i>Frisch eingetroffen: „Skrei“ der Winterkabeljau aus Norwegen</i>	
<i>- gebraten in Zitronen-Kapernsauce mit jungem Blattspinat und Paprikapolenta</i>	19,80 €
<i>- pochiert in Riesling-Kräutersauce, umlegt mit Fischgemüse und Tagliatelle mit Trüffelstreifen</i>	19,80 €
<i>Schollenfilet in Mide-pain gebacken, Sauce Remoulade und Aoli-Sauce, Dillkartoffeln und Salatteller</i>	14,80 €
<i>Zarter Kalbstafelspitz an Schnittlauch-Senfsauce mit glacierten Karotten und Kartoffelschnee</i>	17,50 €
<i>Lammcarrée, am Stück rosa gebraten, serviert auf Grillgemüse, Lyonnaiser Kartoffeln</i>	22,50 €
<i>Großes Kartoffelrösti „Café de Paris“ mit Angus-Filet und Würzbutter gratiniert, kleiner Salatteller</i>	20,50 €

Modern und Klassisch

... unsere Fleischgerichte

<i>Schwäbischer Sauerbraten mit feinem Rotkraut, Semmelknödel und Preiselbeerorange</i>	<i>13,50 €</i>
<i>Züricher Geschnetzeltes vom Kalb in Weißwein, Champignons und Süßrahm, Butterrösti</i>	<i>14,80 €</i>
<i>Wiener Schnitzel vom Kalb in Butter gebacken, Preiselbeeren, Petersilienkartoffeln und Salat</i>	<i>15,80 €</i>
<i>Lendchen „Staufer Art“ vom Rind und Schwein mit Rahmpilzen, Tomatenwürfel und Käse gratiniert, hausgemachte Spätzle und Salat</i>	<i>17,50 €</i>
<i>Schwäbischer Rostbraten rosa gebraten, auf Filderkraut mit braunen Butterzwiebeln und hausgemachte Spätzle</i>	<i>17,80 €</i>
<i>Barbarie-Entenbrust rosa gebraten, mit Mango, Balsamico-Cassisjus, Zuckerschoten und gebratene Schupfnudeln</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Lammrückenfilet in Senf-Kräuterkruste rosa gebacken, an mediterranem Gemüse, Kartoffelroulade</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Rinderlendenschnitte „Madagaskar“ 2 x 125g Rinderfilet rosa gebraten, umlegt mit frischem Gemüse, feine Pfefferrahmsauce und Apfelrösti</i>	<i>21,50 €</i>

Vegetarische Gerichte

<i>Gorgonzola-Rösti mit Birne und Ruccola, Tomatensalat</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Asiatische Bratnudeln mit Ananas, Lauch, Wirsing, Zuckerschoten, Kirschtomaten und Soja</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Penne „Arrabiata“ mit italienischem Salatteller</i>	<i>9,50 €</i>

Leckere Kleinigkeiten

<i>Kraftbrühe mit Maultaschen oder Flädle</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Hausgemachte Maultaschen, geschmälzt mit Salatteller</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salatteller</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und frittierter Petersilie</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Matjes-Doppelfilet „Hausfrauen Art“ mit Äpfel und Zwiebeln in Sahne, Dillkartoffeln</i>	<i>9,80 €</i>
<i>Warme geräucherte Schwarzwaldforelle, mit Meerrettich und Preiselbeersahne, fein garniert, Toast und Butter</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Salatbowle „Joana“ mit frischen Blattsalaten, Käse, Kochschinken und gebratenem Truthahn</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Tafelspitzsülze mit Kräutervinaigrette, Sauce Remoulade, Salatgarnitur und Röstkartoffeln</i>	<i>11,50 €</i>
<i>Kleines Rumpsteak (150g) „Café de Paris“ Rosa gebraten mit Würzbutterm überkrustet, kleiner Salat, Stangenbrot</i>	<i>12,50 €</i>

Vesperkarte

<i>Kleiner Salatteller mit Stangenbrot</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Großer Salatteller mit Stangenbrot</i>	<i>6,80 €</i>
<i>Wurstsalat mit frischer Gurke</i>	<i>7,40 €</i>
<i>„Schwäbisch“ mit Schwarzwurst</i>	<i>7,40 €</i>
<i>„Schweizer“ mit Käse</i>	<i>7,40 €</i>
<i>Reichhaltiges Vesperbrett mit verschiedenen Wurst- und Schinkensorten dazu Brotauswahl und Schmalztöpfle</i>	<i>9,80 €</i>
<i>Käsebrett mit verschiedenen Schnitt- und Weichkäsesorten, reich garniert, Brotauswahl</i>	<i>10,80 €</i>

Walt Disneys Schlemmerparadies



Goofy's Süppchen
Kraftbrühe mit Erbsen und Reis
200 Cent



Garfield's Goldbarren
Saftige Fischstäbchen an Kartoffelpüree,
Sauce Remoulade
500 Cent



Simbas Frühstück
Paniertes Schnitzel mit kleinem Gemüse
und Pommes frites
650 Cent



Donald Duck Spezial
Hähnchenbrust in Currysauce
mit warmen Früchten im Reisrand
600 Cent

Harry Potter's Leibgericht
Spaghetti mit Tomatensauce
und Parmesan
380 Cent



Micky Maus
Portion Pommes frites mit Ketchup
300 Cent



Dschungelteller
Portion Spätzle mit Sauce
320 Cent

Susi und Strolch
1 Kugel Eis auf Obstsalat
180 Cent



Eisclown „Enrico“
2 Kugeln Eis mit Smarties und Sahne
220 Cent



*Aus unserem internationalen Weinkeller
besonders zu empfehlen*

Rot 0,75 l

2007 *Maximo Cuvee Oro, Castilla* 18,00 €

2007 *Baron de Ley, Las Altillas, Rioja* 29,00 €

2008 *Wachtstetter Felix, Lemberger trocken,
Württemberg* 26,00 €

2008 *Stimson Merlot, St. Michelle,
Washington State* 18,00 €

Weiß 0,75 l

2007 *Rothlai Riesling Kabinett trocken
Weingut Dr. Loosen, Mosel* 22,00 €

2009 *Terlaner Classico, Cantina Terlan,
Südtirol* 24,00 €

2009 *Rivaner trocken, Jechtingen, Baden* 18,00 €

Rosé 0,75 l

2010 *Jechtinger, Spätburgunder Weißherbst
Baden?* 11,50 €

2010 *Santa Digna, Cabernet Sauvignon Rosé
Miguel Torres, Chile* 19,00 €

Feine Destillate

Aus der Region

2 cl

<i>Obstler</i>	2,50 €
<i>Williams Birne / Himbeergeist / Kirschwasser</i>	3,00 €

Ziegler

<i>Williams / Sauerkirschi</i>	5,50 €
<i>Walddhimbeere / Quitte / Alte Zwetschge</i>	5,50 €
<i>Aprikose</i>	6,50 €
<i>Wildkirschi No.1</i>	8,50 €

Grappa Jacopo Poli

<i>Pinot / Moscato / Merlot</i>	5,50 €
<i>Traminer / Sarpa / Sarpa Riserva</i>	5,50 €
<i>Marcati Grappa Riserva</i>	3,50 €

Internationale Spirituosen

<i>Rémy Martin V.S.O.P.</i>	5,00 €
<i>Hennessy Cognac VS</i>	4,50 €
<i>Aalborg Jubilæums Akvavit</i>	4,00 €
<i>Jack Daniels Tennessee Whiskey</i>	3,50 €
<i>Chivas Regal Whisky</i>	3,50 €
<i>Meyers' Rum</i>	3,50 €
<i>Tequila Gold / Silver</i>	3,00 €
<i>Smirnoff Vodka</i>	3,00 €
<i>The London N° 1 Dry Gin</i>	3,00 €
<i>Calvados Papidoux fine</i>	3,00 €
<i>Bacardi</i>	3,00 €

Liköre

<i>Ziegler Weinbergpfirsich / Himbeere / Schwarze Johannisbeere</i>	3,50 €
<i>Grand Marnier</i>	3,50 €
<i>Fernet Branca</i>	3,00 €
<i>Averna Amaro</i>	3,00 €
<i>Jägermeister</i>	3,00 €
<i>Amaretto Disaronno</i>	3,00 €

Alkoholfreie Getränke

<i>Göppinger Gourmet Classic / naturell</i> 0,5 l	3,50 €
<i>Staatlich Fachingen medium</i> 0,75 l	4,50 €
<i>Taunusquelle still /medium</i> 0,75 l	4,50 €
<i>Tafelwasser</i> 0,5 l	3,00 €
<i>Coca Cola */Light */Fanta **/Spezi */Sprite</i> 0,2 l / 0,4 l	1,80 € / 3,00 €
<i>Apfelsaft / Orangensaft</i> 0,25 l / 0,5 l	2,50 € / 4,00 €
<i>Apfel- oder Orangensaftschorle</i> 0,25 l / 0,5 l	2,20 € / 3,50 €
<i>Johannisbeersaftschorle</i> 0,5 l	4,00 €
<i>Maracujanektarschorle</i> 0,5 l	4,00 €
<i>Schwarze Johannisbeere</i> 0,2 l	2,20 €
<i>Orangensaft / Multivitaminsaft</i> 0,2 l	2,20 €
<i>Schweppes Ginger Ale / Bitter Lemon *** / Tonic Water ***</i> 0,2 l	2,20 €
<i>Bionade Holunder</i> 0,33 l	3,00 €

*Koffeinhaltig **Farbstoff ***Chininhaltig

Kaffee

<i>Espresso / Doppio</i>	2,00 € / 3,50 €
<i>Tasse Kaffee / Koffeinfrei</i>	2,50 €
<i>Cappuccino / Latte Macchiato</i>	3,00 €
<i>Milchkaffee</i>	3,00 €

Seeberger Tee

<i>Pfefferminz / Kamille / Fenchel</i>	2,50 €
<i>Rooibos Vanille / Karamell</i>	2,80 €
<i>Schwarzer Tee (Darjeeling / Ceylon Blend)</i>	2,80 €
<i>Grüner Tee</i>	2,80 €
<i>Tropentraum mit Hibiskus / Apfel und Hagebutte</i>	2,80 €

Biere

<i>ENGEL Kellerpils Hell vom Fass</i> 0,3 l	3,00 €
<i>Weihenstephan Export vom Fass</i> 0,3 l	3,00 €
<i>Weihenstephan Hefeweizen vom Fass</i> 0,3 l / 0,5 l	2,80 € / 3,20 €
<i>Weihenstephan Kristallweizen</i> 0,5 l	3,20 €
<i>Weihenstephan Hefeweizen Dunkel</i> 0,5 l	3,20 €
<i>Radler</i> 0,3 l / 0,5 l	2,80 € / 3,20 €
<i>König Ludwig Dunkel</i> 0,5 l	3,20 €
<i>Weihenstephan Hefe Alkoholfrei</i> 0,5 l	3,00 €
<i>Clausthaler Alkoholfrei</i> 0,33 l	2,80 €

Offene Weine aus unserem Ländle

Weiß	Karaffe 0,25 l
<i>Willsbach Riesling, QbA</i>	3,60 €
<i>Dürrenzimmern Riesling, trocken QbA</i>	3,60 €
<i>Jechtinger Grauer Burgunder, trocken QbA</i>	3,80 €
Weißherbst	
<i>Löwensteiner Schwarzriesling, QbA</i>	3,60 €
<i>Jechtinger, trocken QbA</i>	3,80 €
Rot	
<i>Fleiner Schwarzriesling Samtrot, QbA</i>	3,60 €
<i>Fleiner Kirchenweinberg, Spätburgunder, QbA</i>	3,80 €
<i>Dürrenzimmern Trollinger trocken, QbA</i>	3,80 €
<i>Dürrenzimmern Trollinger mit Lemberger, QbA</i>	3,80 €
<i>Jechtinger Spätburgunder, trocken QbA</i>	4,20 €
<i>Weinschorle rot/weiß</i> 0,25 l	2,70 €
<i>Proseccoschorle</i> 0,2 l	4,00 €

Weine International

	Glas 0,2 l
<i>Chile, Santa Digna rosé</i>	4,80 €
<i>Spanien</i>	5,50 €
<i>Italien</i>	5,50 €
<i>Südafrika</i>	5,50 €
<i>Frankreich</i>	5,00 €

Aktuelle Jahrgänge und Namen der Internationalen Weingüter erfragen Sie bitte beim Service