

MENU

GASTHAUS

VORSPEISE		HAUPTGANG	
AUS DER POMMES-BOUTIQUE	14	KALBSKOTELETT	36
Pommes / Rindfleischsugo / Senfsaat Trüffelmayo / Parmesan / Kresse		Saftig gebratnes Kotelett vom Kalb Süßkartoffelcreme / Grünes Gemüse	
“oder”		SCHWEINEFILET	28
Pommes / Cheddar Sauce / Frühlingszwiebeln / Schalotten / Kresse		Gebratene Madaillons vom Schwäbisch Hällischen Schwein / Kartoffel-Kroketten / Rahm-Kohlrabi	
“C P M”	12	RAGOUT VOM DEICHLAMM	30
Currywurst / Pommes / Mayo So, wie wir es lieben.....		Rahmpolenta / grünes, aktiviertes Gemüse Rotweinzwiebeln	
SPARGELMOUSSE	20	SCHOLLE	30
Spargelmousse / Nordseekrabben / Kräutersalat		Kartoffelpüree / Kräuteröl grünes, aktiviertes Gemüse	
RINDERTARTAR	20	<i>we love schnitzel</i>	
gebeiztes Eigelb		WIENER SCHNITZEL	32
LINGUINE CARBONARA	16	vom Kalbsrücken / Bratkartoffeln Blattsalat / Zitrone / Preiselbeeren	
Nudeln / Guanciale / Eigelb / Parmesan		SCHNITZEL VOM SCHWEIN	25
LACHSTATAR	15	Schnitzel vom Schweinerücken / Pommes / Schmorzwiebeln / Cheddar-Sauce,	
Kartoffelwaffel / Sauerrahm / Kräutersalat		HÄHNCHEN-SCHNITZEL	26
SPARGELCREMESUPPE	5	Gebackene Hähnchenbrust / Roma Salat Parmesan / Pommes / Gartenkresse	
Croutons & Gartenkresse			
VEGETARISCH		DESSERT	
GEBACKENER FALAFEL <i>vegan</i>	16	CRÈME BRULÉE	7
Hummus / Avocado / Chiliöl / Koriander		HASELNUSSCAKE	8
SPARGEL-SPÄTZLE	20	Himbeeren / Mascarpone	
Spätzle / Spargel / Gorgonzola / Kräuter		KAISERSCHMARRN	10
Marinierter Spargel	15	Zwetschgenröster / Mandeln / Vanilleeis	
Ei / Radieschen / Sprossen / Kräuter			
GNOCCHI <i>vegan</i>	18		
Kartoffelgnocchi / Kokosmilch / junger Lauch			

GOOD FOOD GOOD MOOD