

SALATE UND VORSPEISEN

Salat „Alte Kanzlei“: Blattsalate mit Hausdressing, frischen Früchten, Putenstreifen und einem Cocktaildip ^{1,9,11}	12,80
Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Remoulade und Blattsalat	12,50
Mariniertes Gemüse mit Oliven und Büffelmozzarella	12,80
Sashimi von Lachs und Thunfisch mit weißem Rettich, Wakame, Wasabi und Sojasauce	14,80
Wassermelonensalat mit Schafskäse, Rosmarin-Honig und Rucola	11,20
Gemischter Salat: Karotten-, Kraut-, Kartoffel-, Gurken- und Blattsalat	5,40
Tagessvorspeise: Ihr Serviceteam sagt Ihnen gerne, was es heute gibt!	

SUPPEN

Flädlesuppe: Der schwäbische Klassiker mit viel Schnittlauch	
Petersiliensuppe mit Eismeergarnelen	
Tagessuppe: Ihr Serviceteam sagt Ihnen gerne, was es heute gibt!	
große Portion	6,50
kleine Portion	4,90

KLEINE GERICHTE

Asia-Wrap mit Putenbrust, Gemügestreifen an Chinakohlsalat und Sesam ^{1,3,11}	11,80
Spinatkuchen mit Gorgonzola, Pinienkernen, Kräuterdip und Salatbouquet	9,80
Trüffel-Ricotta Ravioli mit grünem Spargel und Tomaten	13,50
Pfifferlinge in Kräuterrahm mit Serviettenknödel	13,20
Rotbarbenfilet auf Safranrisotto und Parmesanhippe	14,80
Eingelegte Oliven	4,00
Geröstete Salzmandeln	4,00

SCHWÄBISCHE GERICHTE

Maultaschen mit Zwiebelschmelze und Jus	11,90
geröstet mit Ei	12,50
dazu jeweils Kartoffel- und Blattsalat	
Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln und kleinem Salat	11,50
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Lembergsauce und Bratkartoffeln	22,90
Stuttgarter Filetteller: Medaillons vom Schweine- und Rinderfilet mit Rahmchampignons und Alb-Dinkelspätzle	21,80
Fleischküchle mit Jus, Karottengemüse und Bratkartoffeln	11,50

HAUPTGERICHTE

Rib-Eye Steak mit Kräuterbutter, Wedges-Kartoffeln, Knoblauchdip und Salat	22,80
Kalbbrücken rosa gebraten auf Pfifferlingrahm und Kressespätzle	23,80
Dorade Royal auf Paprika-Tomaten-Gemüse und Salbei-Gnocchi	20,80
Maispouardenbrust auf Wog-Curry-Gemüse und Basmatireis	19,80
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Frühlingslauch-Pfifferlinge und Petersilienkartoffeln	21,50
Linguine mit Garnelen und Zucchini in Zitronen-Thymiansauce und Parmesan	13,80

WEIN DES MONATS

WEISSWEIN
PINOT GRIGIO TRENINO
„BOTTEGA VINA“
WEINGUT CAVIT, TRENINO, ITALIEN
0,2L/7,10
0,75L/24,80

ROTWEIN
CUVEÉ „I VERSI ROSSO“
(NERO D'AVOLA/MERLOT/SYRAH)
WEINGUT FONDO ANTICO, SIZILIEN,
ITALIEN
0,2L/6,90
0,75/23,80

NACHTISCH

Crème Brûlée mit Mango-Papayasalat (gebrannte Crème, kühl serviert)	6,50
Hausgemachter Ofenschlupfer mit Vanillesauce	6,50
Panna Cotta mit frischen Erdbeeren	6,80
Obstsalat mit Zitronensorbet	7,50
Aprikosenkompott mit Topfenmousse	7,00
Württembergischer Bio-Käseteller mit Trauben und Walnüssen	12,80

WEIBWURST (NUR SAMSTAGS SOLANGE DER VORRAT REICHT)

Ein Paar frische Weißwürste mit Laugenbrezel und süßem Senf ^{6,11,12}	6,20
--	------

FRÜHSTÜCK (MO BIS FR VON 09.30 BIS 11.30/SA, SO VON 9.00 BIS 11.30 UHR)

Bitte fragen Sie Ihr Serviceteam nach unserer Frühstückskarte

KUCHEN SPEZIAL (TÄGLICH VON 14:30 BIS 17:00 UHR)

I Stück Kuchen Ihrer Wahl dazu I Schümli, I Cappuccino oder I Latte	5,80
---	------

TAGESGERICHT

Ihr Serviceteam sagt Ihnen gerne, was es heute gibt

Fragen Sie unser Serviceteam nach der Allergiker-Speisekarte!