

VORSPEISEN €

Rote Beete Carpaccio mit Räucherforelle, Spinat und Meerrettich	13,50
Jakobsmuscheln gegrillt auf frischem Fenchel-Orangensalat und Schinkenspeck	14,20
Tagesvorspeise: Ihr Serviceteam sagt Ihnen gerne, was es heute gibt!	

SALATE €

Salat „Alte Kanzlei“: Blattsalate mit Hausdressing, frischen Früchten, Putenstreifen und einem Cocktaildip ^{1,9,11}	12,80
Feldsalat mit geräucherter Entenbrust und Birnenspalten an Balsamicodressing	12,50
Pikanter Rindfleischsalat mit Gemüse und Rucola	11,80
Gemischter Salat: Karotten-, Kraut-, Kartoffel-, Gurken- und Blattsalat ✓	5,40

SUPPEN €

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

KLEINE GERICHTE €

Asia-Wrap mit Putenbrust, Gemüsestreifen an Chinakohlsalat und Sesam ^{1,3,11}	11,80
Spinatkuchen mit Gorgonzola, Pinienkernen, Kräuterdip und Salatbouquet ✓	9,80
Focaccia mit Zucchini, Schafskäse, Tomaten und Rucola ✓	9,50
Filderkrautwickel mit Rotweinsauce und Kartoffelpüree	13,80
Gemüselasagne mit Mozzarella und Kräutersauce	11,80
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 Lembergersauce und Bratkartoffeln	22,90
Stuttgarter Filetteller: Medaillons vom Schweine- und Rinderfilet mit Rahmchampignons und Alb-Dinkelspätzle	21,80
Kalbsherz geschmort in eigener Sauce mit Romanesco und Butternudeln	20,50

HAUPTGERICHTE €

Schweinemedallions im Speckmantel mit Cognac-Rahm, Backpflaumen und Kartoffeltaler	19,80
Rinderfilet mit Portweinsauce, Frühlingslauch und Trüffelravioli	24,40
Piccata Milanese mit Tomatensauce und Basilikumspaghetti	19,20
Putencurry mit Früchten und Mandel-Duftreis	17,80
Goldbrassenfilet gebraten auf Grillgemüse und Salbei-Gnocchi	21,50
Steinbutt gebraten in Hummersauce, Zuckerschoten und wildem Reis	25,80
Linguine mit Parmaschinken, Mozzarella, Rucola und Kirschtomaten	12,50

Tagesgericht: Ihr Serviceteam sagt Ihnen gerne, was es heute gibt!

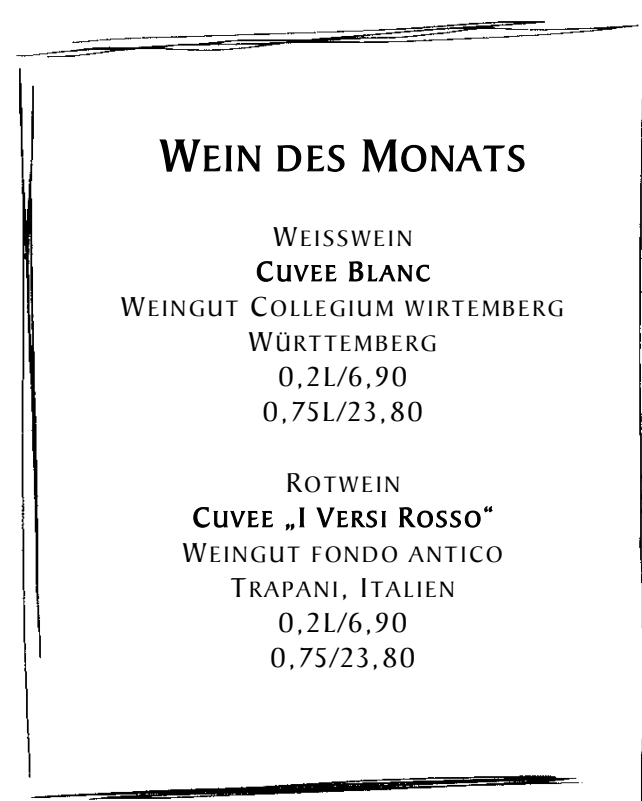
NACHTISCH €

Crème Brûlée mit Mango-Papayasalat (gebrannte Crème, kühl serviert)	6,50
Hausgemachter Ofenschlupfer mit Vanillesauce	6,50
Topfenknödel mit Zwetschgenröster und Spekulatuseis	7,50
New York Cheesecake mit Himbeerragout	7,00
Württembergischer Bio-Käseteller mit Trauben und Walnüssen	12,80

.....Empfehlung des Hauses

Dessertwein, weiss Moscato D'Asti "Zagara", Marchesi di Barolo 0,1l	3,50
Dessertwein, rot Brachetto D'Acqui "Gatie", Marchesi di Barolo 0,1l	4,00

SPEZIALANGEBOTE



WEISSWURST (nur Samstags - solange der Vorrat reicht) €

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

FRÜHSTÜCK

Montag bis Freitag von 9.30 Uhr bis 11.30 Uhr

Samstag und Sonn-/Feiertag von 9.00 Uhr bis 11.30 Uhr

Bitte fragen Sie Ihr Serviceteam nach unserer Frühstückskarte.

KUCHEN SPEZIAL (täglich von 14.30 Uhr bis 17.00 Uhr) €

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

Fragen Sie unser Serviceteam nach der Allergiker-Speisekarte!
✓ vegetarische Gerichte