VORSPEISEN

	€
Hausgebeizter GIN- Lachs mit Gurken- Koriandersalat und Zitrus- Creme Fraiche	13,80
Carpaccio vom Rinderfilet mit marinierten Pilzen und Parmesan	14,20
Tagesvorspeise: Ihr Serviceteam sagt Ihnen gerne, was es heute gibt!	

SALATE

	€
Salat „Alte Kanzlei“: Blattsalate mit Hausdressing, frischen Früchten, Putenstreifen und einem Cocktail dip [1,9,11]	12,80
Rapunzelsalat mit Kräuterdressing, süß- saurem Kürbis, Kernen und Öl V	12,50
Bunter Blattsalat mit gebratenen Rinderwürfeln in Pommery- Senfsauce	13,80
Gemischter Salat: Karotten-, Kraut-, Kartoffel-, Gurken- und Blattsalat V	5,80

SUPPEN

	€
Flädlesuppe: Der schwäbische Klassiker mit viel Schnittlauch	
Tagessuppe: Ihr Serviceteam sagt Ihnen gerne, was es heute gibt!	6,50
große Portion	4,90
kleine Portion	
Kürbis- Ingwersuppe mit Öl und Kernen	6,80
große Portion	5,10
kleine Portion	

KLEINE GERICHTE

	€
Asia-Wrap mit Putenbrust, Gemüsestreifen an Chinakohlsalat und Sesam [1,3,11]	11,80
Sepia und Oktopus in Estragonrahmsauce mit Tagliatelle	14,80
Kürbisquiche mit buntem Blattsalat und Kräutercreme V	10,80
Zanderfilet auf bunten Rahmlinsen und Kartoffelstroh	14,50
Eingelegte Oliven	4,20
Geröstete Salzmandeln	4,20

SCHWÄBISCHE GERICHTE

		€
Maultaschen	mit Zwiebelschmelze und Jus	12,50
	geröstet mit Ei	12,90
	dazu jeweils Kartoffel- und Blattsalat	
Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln und kleinem Salat V		11,90
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Lembergersoße und Bratkartoffeln		23,50
Stuttgarter Filetteller: Medaillons vom Schweine- und Rinderfilet mit Rahmchampignons und Alb-Dinkelspätzle		22,50
Hausgebeizter Sauerbraten mit Preiselbeeren, Serviettenknödel und Beilagensalat		18,90

HAUPTGERICHTE

	€
Spanferkelfilet an Pommery- Senfsauce mit Kohlrabigemüse und Kartoffelrösti	19,80
Rahmgulasch vom Hirsch mit Nuss- Spätzle, Preiselbeeren und Rapunzelsalat	20,50
Entenbrust rosa gebraten an Hagenbuttensauce mit Brokkoli und Süßkartoffelpüree	21,50
Kalbsfilet auf Waldrahmpilze mit Butternudeln und Beilagensalat	25,80
Tagliatelle mit süß-saurem Kürbisgemüse, Rucola, Kernen,Öl und Parmesan V	10,80
Red Snapper auf Kokos- Currysauce mit Pak Choi und Basmatireis	21,80
AK Super Bowl mit Süßkartoffelpüree, Kohlrabigemüse, Pak Choi, gebackenem Rucola und Kernen VG	14,50
Tagesgericht: Ihr Serviceteam sagt Ihnen gerne, was es heute gibt!	

NACHTISCH

	€
Creme Brûlée mit Ananasragout (gebrannte Crème, kühl serviert)	7,00
Hausgemachter Ofenschlupfer mit Vanillesauce	6,80
Cassis Panna Cotta mit Mangoragout und Minze	7,00
Feigen- Amarettini Tiramisu mit Mascarponecreme im Glas	7,00
Dorfkäserei Geifertshofen Bio-Käseteller mit Trauben und Walnüssen	12,80

SPEZIALANGEBOTE

WEIN DES MONATS

WEISSWEIN
WEISSBURGUNDER TROCKEN
WEINGUT GRAF VON NEIPPERG,
SCHWAIGERN, WÜRTTEMBERG
0,2L / 7,30
0,75L / 25,80

ROTWEIN
CUVEÉ „ALPHA 15“
(BLAUFRÄNKISCH/NEBBIOLO)
WEINGUT J. HEINRICH, BURGENLAND
ÖSTERREICH
0,2L / 6,90
0,75 / 23,80

WEIßWURST (nur Samstags - solange der Vorrat reicht)

	€
Ein Paar frische Weißwürste mit Laugenbrezel und süßem Senf	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)

	€
1 Stück Kuchen Ihrer Wahl dazu 1 Schümli, 1 Cappuccino oder 1 Latte Macchiato	5,80

Fragen Sie unser Serviceteam nach der Allergiker-Speisekarte

V vegetarische Gerichte

VG vegane Gerichte