

Vorspeisen

Thunfischtatar asiatisch mit kleinem Salat	14,00 €
Kostprobe	9,00 €
Rindertatar vom heimischen Weideochsen klassisch mariniert mit kleinem Salat	14,00 €
Kostprobe	9,00 €
Avocadotatar mit Tomate, Koriander und kleinem Salat	14,00 €
Kostprobe	9,00 €
Karamellierter Ziegenfrischkäse mit Feldsalat und Apfel	14,00 €
Kostprobe	9,00 €
Rote Linsenbratlinge mit Baby Leaf Salat und Kräuterdip	12,00 €
Kostprobe	7,00 €
Flammkuchen mit Spargel	8,00 €
Flammkuchen mit Bleu d'Auvergne	8,00 €
Flammkuchen mit hausgebeiztem Lachs	9,00 €
Salatteller mit Brot	4,80 €

Hauptgerichte

Geschmorte Keule vom Eifeler Ur-Lamm mit Selleriepüree und wildem Brokkoli		19,50 €
2017 Zweigeltrebe Weingut J. Ellwanger	0,1 l	3,00 €
Geschmorte Ochsenbäckle mit Spätzle		17,50 €
2016 Simonroth Cuveé D Weingut Schnaitmann	0,1 l	3,00 €
Gebratenes Maishähnchen mit Pilzrisotto		17,50 €
2014 Chardonnay Weingut Livio Fellugia/Italien	0,1 l	3,00 €
Bœuf bourguignon mit Speck, Zwiebeln und Karotten dazu unser hausgebackenes Brot		17,50 €
2014 Spätburgunder S Weingut Warth	0,1 l	3,00 €
Mascarpone-Bärlauchravioli mit Grana Padano		12,00 €
2017 Grau- und Weissburgunder Weingut Heid	0,1 l	3,00 €

KLASSIKER

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Spätzle	22,90 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit gemischtem Salat	22,90 €
Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes frites	19,90 €
Kleine Portion	16,90 €
Paniertes Kalbsschnitzel mit gemischtem Salat	19,90 €
Kleine Portion	16,90 €
Rosa gebratenes Entrecote vom Rind Dry Aged (in der Salzkammer gereift) mit Pommes frites	26,50 €
Rosa gebratenes Rinderfilet mit Pfefferrahmsoße und Spätzle	27,50 €
Maultaschen mit Zwiebelschmelze, Kartoffelsalat	11,00 €

Desserts

Gebackene Apfelküchle
mit Vanilleeis
5,50 €
Kostprobe 3,50 €

Crème Brûlée
mit Sorbet
6,50 €
Kostprobe 4 €

Dessertvariation
Schmidener Eintracht
10,50 €
Kostprobe 7 €

Hausgemachtes Parfait
4 €

Espresso Affogato
4 €

Hausgemachtes Eis und Sorbet

Cassisorbet
Himbeersorbet
Mango-Passionsfruchtsorbet
Vanilleeis
Schokoladeneis

Je Kugel 2,00 €