

T A G E S E M P F E H L U N G

Samstag, 25. Juli 2026 von 11:30 bis 14:30 Uhr

🌱 Vorspeisen Wildkräutersalat mit Himbeer-Ahorndressing, Pfirsich & Croutons	5,50
...als Hauptgericht mit Oliventapenade & Brot	11,50
Bruschetta mit Räucherlachs-Gurkentatar, Sour Cream & Rucola	9,90
Fruchtige Karotten-Ingwer-Orangensuppe mit Sesam & Brot	6,90
Kartoffel Gnocchi in Pfifferlingsrahm Sauce mit Zuckerschoten, Kirschtomaten & Mozzarella	13,50
Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit marinierter Rote Bete, Hausgemachtem schwäbischem Kartoffel-Gurkensalat	15,90
Spinat-Feta Quiche an Salatbouquet & bunten Rohkost Salaten	12,50
Saftige Schokoladentarte mit Vanilleeis, Schlagsahne & Orangen-Tonkabohnen Sauce	5,50

T A G E S E M P F E H L U N G

Samstag, 25. Juli 2026 von 11:30 bis 14:30 Uhr

🌱 Vorspeisen Wildkräutersalat mit Himbeer-Ahorndressing, Pfirsich & Croutons	5,50
...als Hauptgericht mit Oliventapenade & Brot	11,50
Bruschetta mit Räucherlachs-Gurkentatar, Sour Cream & Rucola	9,90
Fruchtige Karotten-Ingwer-Orangensuppe mit Sesam & Brot	6,90
Kartoffel Gnocchi in Pfifferlingsrahm Sauce mit Zuckerschoten, Kirschtomaten & Mozzarella	13,50
Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit marinierter Rote Bete, Hausgemachtem schwäbischem Kartoffel-Gurkensalat	15,90
Spinat-Feta Quiche an Salatbouquet & bunten Rohkost Salaten	12,50
Saftige Schokoladentarte mit Vanilleeis, Schlagsahne & Orangen-Tonkabohnen Sauce	5,50