

Unsere besondere Aperitif-Empfehlung

Robert Moncuit Champagner rosé
Grand Cru, Extra Brut | 0,1

18



XXX **Anfang** XXX

Jedem Anfang wohnt ein Zauber inne.
Hermann Hesse

Rinderfilet Carpaccio | Mango Chutney scharf | Kräutersalat | Käse-Cantuccini 26

Gratinierte Süßkartoffel und Tomate | Kräutersalat | Karamellisierte Walnüsse
klein 12
groß 18

XXX **Flüssig & Dazwischen** XXX

Das fließende Jetzt macht die Zeit, das stehende Jetzt macht die Ewigkeit.
Lateinische Lebensweisheit.

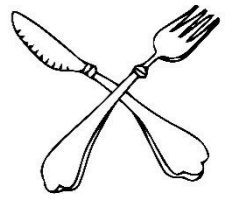
Tagessuppe 8

Kartoffelsuppe | Garnele 12



Genießen Sie unsere Köstlichkeiten, gekocht mit Anspruch, Herz und Bodenständigkeit. Ich garantiere beste Zutaten, ganz ohne unnötige Inhalts- und Zusatzstoffe. Lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen.

Ihr Volker Kallenberg, Küchenchef



XXX **Hauptsachen** XXX

Man kann nicht gut denken, gut lieben, gut schlafen, wenn man nicht gut gegessen hat.
Virginia Woolf

Geröstete Maultaschen | Paprika-Tomatencreme | Salat 22

Käsespätzle | Röstzwiebel | Salat 18

Schwäbischer Zwiebelrostbraten | Spätzle | Sauerkraut | Jus 38

Mais Hühnchen gefüllt mit Avocado und Käse | Süßkartoffel
Bohngemüse 28

Pochierte Forelle im Pfännle | Wurzelgemüse | Kartoffel 35

Werners Wiener Schnitzel | Kartoffelsalat | Preiselbeeren 30

XXX **Vergnügen** XXX

Etwas Süßes kann vieles verändern. Buchstabieren Sie das Wort „Stressed“ einmal rückwärts.
Nach Peter Ustinov

Werners Schwarzwälder Dessert 12
Schoko-Mousse | Schokoladen-Eis | Heiße Kirschsauce

Vanilleeis | Walnusskerne | Salzkaramell-Sauce 10

Schwäbische Nonnenfüzle | Vanilleeis | Zwetschenkompott 10