

# Tageskarte

---

**Tagessuppe:** Spargelcremesuppe mit Spargelstücken ..... 4,00 €

## **Unser Spargeltipp:**

Portion Spargel mit 2 Kräuterflädle, Soße Hollandaise ..... 13,80 €

„Spargel schwäbisch“ Spargel im Kräuterflädle mit Schinken  
und Käse und Soße Hollandaise überbacken ..... 14,80 €

## **Unser Tipp des Tages:**

Gepökelte Rinderzunge in Madeira-Specksoße, dazu Kartoffelröstinchen ..... 13,80 €

Schwäbischer Rindersauerbraten, Preiselbeeren und hausgemachte Spätzle ... 13,80 €

## **Burger aus der Traube:**

„Traube Burger“ Saftiges Rindfleisch auf Pepper-Currysoße, knackigem Blattsalat  
Tomaten, Gurke, Zwiebelringe, Käse, Farmerkartoffeln und Kräuterdip ..... 11,80 €

„Cäsar“ saftiges Rindfleisch auf Bärlauchpesto, geriebener Meerrettich,  
knusprige Baconscheiben, Parmesan, Farmerkartoffeln und Kräuterdip ..... 11,80 €

## **Schwäbisch fein:**

Rostbraten mit Zwiebelschmelze,  
dazu Röstkartoffeln oder hausgemachte Spätzle und Bratensoße ..... 19,80 €

Cordon Bleu vom Schweinerücken, dazu Pommes Frites und bunte Salate ..... 15,80 €

Hausgemachte Maultaschen geröstet mit Ei, bunte Salate ..... 11,80 €

Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Röstkartoffeln ..... 9,80 €

Käsespätzle mit Zwiebelschmelze und bunte Salate ..... 9,80 €

## **...oder doch lieber Fisch?**

Dorade Royal ganz gebraten, dazu Thymiankartoffeln ..... 17,80 €

Seelachsfilet gebacken mit hausgemachter Kräuterdip und bunte Salate ..... 10,80 €

## **Tagesdessert:**

Panna Cotta mit Erdbeer-Himbeersoße ..... 4,00 €

Eiskonfekt auf Fruchtsoßenspiegel mit frischen Früchten garniert ..... 4,50 €

Rum Baba mit schwäbischem Whisky, frischen Erdbeeren und Sahne ..... 4,50 €

Die Allergene und Inhaltsstoffe unserer Speisen können Sie in einem separaten Ordner einsehen.