



## Sonntagskarte

### Aperitif

<b>Glas Sekt Chardonnay Brut 0,1 l</b>	€ 4 <sup>90</sup>
<b>Glas Prosecco Alkoholfrei 0,1 l</b>	€ 4 <sup>90</sup>
<b>Kir Royal</b>	€ 5 <sup>90</sup>
<i>mit Creme de Cassis und Chardonnay Sekt 0,1 l</i>	

### Suppen

<b>Selleriecremesüppchen</b>	
<i>Mit Ingwer und karamellisierten Nusscrunch</i>	€ 9 <sup>50</sup>
<b>Hausgemachte Maultäschle</b>	
<i>in kräftiger Rinderbouillon</i>	€ 8 <sup>90</sup>

### Salate und Vorspeisen

<b>Marktfrische Rohkost- und Blattsalate</b>	
<i>an hausgemachten Dressings</i>	€ 8 <sup>90</sup>
<b>Kleine Salatbowle</b>	
<i>mit Rohkost- und Blattsalaten</i>	€ 6 <sup>90</sup>
<b>Duett von der Honauer Lachsforelle</b>	
<i>mit gebeiztem und gegrilltem Filet</i>	Vorspeise € 16 <sup>90</sup>
<i>an Kartoffelrösti und Sour Creme</i>	Hauptgang € 24 <sup>90</sup>
<b>Eine Schwäbische Maultasche</b>	
<i>an Kartoffelsalat</i>	€ 9 <sup>90</sup>

**Menüempfehlung € 39<sup>90</sup>**

**Kräuterflädle**  
*in kräftiger Rinderbouillon*

\*\*\*

**Gesottener Tafelspitz vom Weideochsen**  
*In Meerrettichsauce*  
*dazu Salzkartoffeln*

\*\*\*

**Apfelküchle an Vanillesauce**

**Saisonaler Genuss**

**Hirschragout in fruchtiger Wacholderrahmsauce** € 25<sup>90</sup>  
*mit hausgemachten Semmelknödeln*

**Filetsteak vom Angus Rind** € 39<sup>90</sup>  
*an gebratener Riesengarnele*  
*mit Zitronen-Thymianbutter und Süßkartoffelpommes*

**Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken** € 26<sup>90</sup>  
*mit Preiselbeeren und Kartoffeln-Blattsalaten*

**Vegan**

**Linsenmaultaschen mit Tomatensalsa** € 22<sup>90</sup>  
*dazu Süßkartoffelcrunch und Mandelparmesan*

### Unsere Klassiker

**Ruiter Zwiebelrostbraten am Trollingersößle** € 28<sup>90</sup>  
*mit Maultäschle und Bratkartoffeln*

**Honauer Lachsforellenfilets** € 24<sup>90</sup>  
*an Mandelbutter und Kräuterkartoffeln*

**Cordon bleu vom Schwein** € 21<sup>90</sup>  
*gefüllt mit Hohenloher Bauernschinken  
und würzigem Bergkäse dazu Pommes frites*

**Drei schwäbische Maultaschen** € 16<sup>90</sup>  
*geschmelzt mit Speck und Zwiebeln  
dazu Kartoffel- Blattsalat*

**Gesottener Tafelspitz vom Alb Rind** € 22<sup>90</sup>  
*an Meerrettichsauce  
mit Roter Beete und Kräuterkartoffeln*

**Geschnetzelte Kalbsleber** € 24<sup>90</sup>  
*in Sauerrahmsauce  
mit geschabten Spätzle*

### Beilagen zu den Hauptgerichten

**Salatbowle** € 6<sup>90</sup>

**Portion Grillgemüse** € 7<sup>00</sup>