

# *Speisekarte*

*ab Freitag 16. März 2018*

## *Aperitif*

*Secco „Lavendellino“ 0,1l Euro 3,00*

*Prosecco „Agostinetto“ 0,1 l Euro 3,00*

## *Vorspeisen:*

*Kürbis-Ingwer-Süppchen mit Garnelenspieß*

*Euro 6,50*

*ohne Garnelenspieß Euro 4,50*

## Hauptgerichte

*argentinisches Roastbeef 180 - 200 gr. mit Tagesbeilage  
Euro 18,80*

*2 Spieße vom Rehrücken mit Paprikasauce mit  
Steakhouse Pommes & Salat Euro 23,80*

*Geschmortes Kaninchen mit Fettuccine & Feldsalat  
Euro 15,80*

*Schnitzel vom Schwäbisch Hällischem Schwein mit  
Kartoffelsalat oder Pommes & Salat Euro 12,80*

*DRY AGED BEEF mit Tagesbeilage, Preis nach  
Gewicht bitte anfragen, kann sehr gut zu zweit gegessen  
werden*

*Vegetarisch: Pasta-Bonbons „Tri-Colore“ mit Steinpilz-  
Trüffelüllung mit Salbei-Zitronen-Butter, Parmesan &  
Salat Euro 12,80*

*Wir braten unsere Schnitzel o.ä. mit Butterfett; Butterfett enthält keine Lactose, bei Gemüse verwenden wir Olivenöl, bei Steaks oder Filet Rapsöl*

## *Dessert:*

*hausgemachtes Tiramisu Euro 6,00*

## *Digestivempfehlung*

*Mirabelle vom Weingut „Alte Schmiede“*

*2 cl Euro 3,50*

*Es steht Ihnen auch eine spezielle Grappa-Karte zur Verfügung; fragen Sie bitte danach.*

*Für Senioren/innen servieren wir gerne auch eine Portion eines Hauptgerichtes auf zwei Tellern verteilt; dafür berechnen wir einen Aufschlag von jeweils 10 % auf die halbe Portion.*

*Bitte haben Sie Verständnis wenn es mal länger dauern sollte, es wird alles frisch für Sie zubereitet.*

*Für Allergiker steht eine Karte mit den enthaltenen Allergenen zur Verfügung, fragen Sie danach.*

