

# Empfehlungen

am Mittag bis 16.45 Uhr

## Vorspeise



### MITTAGSTISCHVORSPEISE <sup>1d,6,9,10,12</sup>

Kleine Blumenkohlcreme Suppe mit sauer eingelegtem Blumenkohl

5,90 €

Montag bis Freitag  
& nicht an Feiertagen

## Mittagstisch

### FLEISCH <sup>6,7,9,10,12</sup>

Hähnchenschenkel aus dem Ofen  
an buntem Grillgemüse, gebackenen Kartoffeln und Kräutersauerrahm

14,90 €

Montag bis Freitag  
& nicht an Feiertagen



### VEGETARISCH <sup>1a,3,6,7,9,10,12</sup>

Bärlauchrisotto mit gebackenem Schafskäse und mariniertes Rauke

14,90 €

Montag bis Freitag  
& nicht an Feiertagen

### MITTAGSDINNETE <sup>1a,7</sup>

Tomatensauce | Fior die Latte | Saftschinken

12,90 €

Montag bis Freitag  
& nicht an Feiertagen

## Hauptgänge

### CORDON BLEU <sup>6,7,9,10,12</sup>

vom Schwein | gefüllt mit cremig würzigem Weichkäse & Saftschinken |  
Pommes frites

24,90 €

### GARBE MAULTASCHEN <sup>1a,3,6,7,9,10,12</sup>

Brösel- & Zwiebelschmelze | Bratensoße | Kartoffelsalat

14,90€

Montag bis Freitag  
& nicht an Feiertagen

## Dessert

### MITTAGSTISCHDESSERT <sup>1a,3,7,12</sup>

Pfannenkuchen mit marinierten Beeren und Vanille Sahne

6,90 €

Montag bis Freitag  
& nicht an Feiertagen

KUCHEN VOM CAFÉ ROSENSTÖCKLE <sup>1a,3,7 +</sup>  
werft gerne einen Blick in unsere Kuchenvitrine

ab 4,50 €

an den Wochenenden  
& solange der Vorrat reicht

.. dazu eine Portion geschlagene Sahne <sup>7</sup>

0,50 €



# Empfehlungen am Abend ab 17 Uhr

## Vorspeise

 **BLATT- & WILDKRÄUTERSALAT** <sup>9,10,12</sup> 12,90 €  
mit Johannisbeerdressing mariniert

Als Ergänzung dazu:

... drei in Knoblauch-Kräuterbutter gebratene Garnelen <sup>6,7</sup> 6,90 €

## Holzofen Dinnete

**PIEMONT-SCHINKEN** <sup>1a,7</sup> 21,90 €  
Tomatensauce | Büffelmozzarella | getrüffelter Piemont-Schinken

**SCHARFE SALAMI** <sup>1a,7</sup> 16,90 €  
Tomatensauce | Fior die Latte | scharfe Salami

## Fisch & Fleisch

**ZANDERFILET** <sup>1a,3,4,6,7,9,10,12</sup> 27,00 €  
auf der Haut gebratenes Filetstück  
BärlauchSoße | gebutterte Bandnudeln | wilder Brokkoli

**2023 ANDERS NATCOOL TROLLINGER** <sup>12</sup> 0,1l. 3,80 €  
Rainer Schnaitmann, Fellbach (Remstal - Württemberg) 0,2l. 7,00 €  
12,5 vol. %, 0,5 g RZ, 5,6 g S, unfiltriert & ungeschwefelt 1,0l Fl. 34,00 €

WEIN  
DER WOCHE

leichter Trinkwein – würzige Noten von Lorbeer, Thymian, Wacholder & Zimt mit animierenden Fruchtnoten wie Preiselbeere, rote Stachelbeere, Heidelbeere und roter Apfel – schlank & leicht mit saftig frischer Säure  
Unbedingt gekühlt bei 10 - 12 °C genießen!

... zu jeder ganzen Flasche Wein der Woche gibt's  
eine 0,75l Flasche GARBE Tafelwasser - still oder prickelnd - gratis dazu

**US-RIB EYE STEAK** <sup>1a,3,6,7,9,10,12</sup> 69,00 €  
ca. 350g Rohgewicht - medium rare gegart  
fermentierter Pfeffer-Kräuter-Butter | GrillGemüse | Super Crunch Pommes

## Dessert

**FROZEN YOGURT KÜRBISKERN** <sup>1a,3,7</sup> 6,90 €  
Kürbiskernöl | MaldonSalz | geröstete Kürbiskerne