

Speisenangebot

von 12.00 - 14.00 Uhr und von 17.30 - 21.30 Uhr

Suppen und Salat

500	Kleiner Blattsalat (mit Zwiebeln)	€ 4,60
1010	Tagessuppe	€ 4,20
503	Rinderkraftbrühe mit Flädle	€ 4,80

Genießen ohne Fleisch . . .

967	Chia-Kidneybohnen Burger  mit hausgemachten Süßkartoffelpommes und Soja-Mandel-Sesam Dip, dazu ein Blattsalat (mit Zwiebeln)	€ 14,90
501	Himmelreicher „Vegi-Summer Bowl“  mit Mandel-Räuchertofu, eingelegten Kichererbsen, Gurken, Süßkartoffeln, Fenchel, Kidneybohnen und Quinoa dazu eine Erbsen-Guacamole	€ 14,50
1181	Linsennudeln (von der Erzeugergemeinschaft Albfeldfrüchte) mit rotem Pesto, Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten & mediterranem Gemüse	€ 14,20
618	Hausgemachte Falafel  dazu ein Radieschen-Zucchini-Salat und ein Soja-Joghurdip	€ 12,90

. . . oder mit Fisch

- 552 **Gebratene Filets von der Schwarzwaldforelle**
mit Rucola, einem Kompott von Kirschtomaten
und schwarzem Venere-Reis € 17,90 ■

. . . oder doch mit Fleisch?

Simmentaler-Beef vom Reiter-Hof/Schwanau -Schmackhaftes Steak vom jungen, heimischen Weiderind-

- 528 **Zwiebelrostbraten**
mit hausgemachten Spätzle
und einem Blattsalat (mit Zwiebeln) € 24,80

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch-Hall

Aus eigener Aufzucht, Schlachtung und Verarbeitung.
Gentec-frei, aus artgerechter bäuerlicher Tierhaltung mit natürlicher Fütterung

Vom Schwäbisch-Hällischen Qualitätsfleisch:

- 1143 **Kotelett vom Schwein, sanft gegart**
dazu ein bunter lauwarmer Chorizo-Bohnensalat
und Süßkartoffelpüree € 16,90

- 556 **2 Schnitzel „Wiener Art“** vom Schweinerücken
mit Pommes frites und einem Blattsalat (mit Zwiebeln) € 14,50 ■

- 611 **2 Rahmschnitzel vom Schweinerücken**
mit hausgemachten Spätzle
und einem Blattsalat (mit Zwiebeln) € 14,50 ■

- 619 **Maispoulardenbrust**, sanft gegart
und mit Limette und Thymian aromatisiert,
dazu cremige Polenta und gebratene Salatherzen € 16,20

- **Von diesen Gerichten servieren wir Ihnen auch kleinere Portionen
mit einem Abschlag von € 1,50**

Ein Dessert zum Abschluss ?

Unsere Eissorten:



- Die Zutaten sind frisch, regional und unbehandelt oder fair gehandelt und nachhaltig. Die Produktion in Freiburg erfolgt ohne industriell hergestellte Produkte und ohne künstliche Aromen -

Vanille, Schokolade, Zitrone und Haselnuss

Fragen Sie auch nach saisonalem Tageseis

800	1 Kugel Eis nach Wahl	€ 1,90
801	2 Kugeln Eis nach Wahl	€ 3,70
802	3 Kugeln Eis nach Wahl	€ 5,50
803	Schlagsahne	€ 0,50
* * *		
804	Hausgemachter warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagsahne	€ 5,90
866	Lauwarmer Zitronen-Gugelhupf mit Pfirsicheis	€ 6,30
945	Mascarponecrème im Weckglas mit Schwarzwälder Kirschkompott	€ 5,80
833	Crème Brûlée mit schwarzem Johannisbeereis	€ 6,10
809	Eiszwerg „Anton“ mit Vanille- und Schokoladeneis, garniert mit Gummibärchen und Sahne	€ 3,90