






## Eine Idee setzt sich durch, Sie haben die Wahl

### vegetarische Gerichte **VEGO**

VITAMINSALAT mit Rohkost- Blattsalaten zweierlei Dressing, gehobeltem Parmesan und pommes-frites	16,4	
FRECHES PFANNENGEMÜSE bunt wie ein Gemüsekorb mit einem Hauch Limone, goldgelber Rösti	16,4	
PFIFFERLINGE die kleinen Knackigen in Limonen-Rahm und Schwabennudeln	16,4	
GRÜNES LINSEN-CURRY mit Lemonleave und langem Schnittlauch dazu Polenta Kühle	16,4	
BAUERN-OMELETTE Hausmacherspätzle mit knackigem Gemüse, Bergkäse und Ei	16,4	

..... mit **FLEISCH** oder **FISCH** als Beilage.

POULARDENBRUST in Alemannenschinken gebraten	22,-
REH-GESCHNETZELTES vom Gersbacher Sommerbock	26,-
KOTELETTE vom IBERICO SCHWEIN mit Rosmarin	26,-
ENTENBRUST butterzart aus dem Heißrauch	26,-
ENTRECÔTE mit Sauce Café de Paris > 300 Gr. 38,- € < 200 Gr.	28,-
LACHS – WÜRFEL vom Grill	26,-
ZANDERFILET auf der Haut gebraten	24,-
GAMBAS BLACK TIGER rassig gebraten, Kokos-Currysauce	30,-

P.S. VEGAN das kann ich nicht.