

Der Chef empfiehlt: *Our suggestion:*

Rumpsteak mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln Rump steak with herb butter and fried potatoes	31,90 €
Sauerbraten mit Spätzle, cremige Soße und Salat Beef, marinated in Vinegar and Spices, Swabian Spätzle, creamy sauce	26,50 €
Schwäbischer Wurstsalat salad with sausage, vinegar, oil, onions	14,50 €
Schweizer Wurstsalat salad with sausage, vinegar, oil, onions and cheese	14,50 €
Paneer Malai Tikka marinierter Hüttenkäse mit Cashewnuss-Soße, mit Knoblauch, Ingwer im Tonofen gegrillt, serviert mit Basmatireis	18,90 €
Vegetable Korma Gemüse der Saison mit einer Kokos-Sahne-Soße mit Cashewnuss, Kokosraspeln, dazu Basmatireis	18,90 €
Malai Tikka Marinierte Stücke vom Hähnchenbrustfilet in Cashewnuss-Soße mit Knoblauch und Ingwer im Tonofen gegrillt, serviert mit Basmatireis	19,90 €
Tandoori Lachs Mariniertes Lachsfilet im Tonofen gegrillt, serviert mit Basmatireis und leichter Curry-Soße	27,50 €
Bunter gemischter Salat mixed Salad	6,50 €
Bunter gemischter Salat mit Hähnchenbrustfiletstücken oder mit gebratenen Maultaschen oder mit Bio-Feta-Käse mixed salad with pieces of chicken breast fillet or fried swabian ravioli or bio feta cheese	16,50 €