

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

RAHMSÜPPCHEN VON WALDPILZEN

mit gebratenen Speckwürfeln ^{6,7,9,F}

5,80 €

CARPACCIO VOM RINDERFILET

mit Oliven-Zitronenmarinade, Salatbouquette
und gehobeltem Parmesan ^{1,7,8,9,E,F,I}

13,20 €

ZIEGENKÄSE IM SPECKMANTEL

mit lauwarmen Baumtomaten an Salatouquette ^{1,6,7,8,9,E,I}

13,90 €

SALATE

FITNESS-SALAT

Großer bunter Salatteller mit gebratenen Putenstreifen ^{1,6,7,8,9,E,I}

16,40 €

GAUCHO-SALAT

Großer bunter Salatteller mit
gebratenen Scheiben vom Rind ^{1,6,7,8,9,E,I}

18,80 €

GARNELENSALAT

Großer bunter Salatteller mit gebratenen Garnelen ^{1,6,7,8,9,E,I}

19,20 €

GROßER BUNTER SALATTELLER ^{1,6,7,8,9,E,I}

7,90 €

BEILAGENSALAT ^{1,6,7,8,9,E,I}

4,90 €

SPEISEKARTE

HAUPTGERICHTE

NECKARPARKPLATTE

Schweinemedallions mit Champignonrahmsauce
und hausgemachten Spätzle^{1,6,7,8,9,A,F,N}

20,90 €

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET

in Avocado-Gorgonzola-Soße und Kartoffelgratin^{1,6,7,8,9,A,F,N}

21,90 €

PANIERTES SCHNITZEL

mit Pommes Frites und Salat^{1,6,7,8,9,A,E,F,N}

18,70 €

CORDONBLEU

mit Pommes Frites^{1,6,7,8,9,A,E,F,I,N}

18,90 €

CHAMPIGNONRAHMSCHNITZEL

mit hausgemachten Spätzle^{1,6,7,8,9,A,F,N}

18,80 €

ZWIEBELROSTBRATEN

mit feinem Bratensaft und Bratkartoffeln^{1,6,7,8,9,A}

28,80 €

PUTENSTEAK

mit Kräuterbutter und Pommes Frites^{1,6,7,8,9,F}

19,80 €

GNOCCHI

mit Gorgonzola-Sahnesauce
und frischen Baumtomaten^{1,6,7,8,9,A,E,F,N}

18,70 €

GEBRATENES ZANDERFILET

auf Blattspinat mit Rosmarinkartoffeln^{1,6,7,8,9,A,C}

25,80 €

DESSERTS

APFELKÜCHLE

mit Zimtzucker und Vanillesauce^{1,9,A,F,E,I,N}

8,30 €

SCHOKOLADENSOUFFLE

mit Vanillesauce, Vanilleeis und Sahne^{1,6,9,A,F,N}

9,50 €

SPEISEKARTE

KINDER

BIS 12 JAHRE

HAUSGEMACHTE SPÄTZLE UND Soß ^{8,A,F,N}	5,30 €
KINDERSCHNITZEL mit Spätzle oder Pommes Frites ^{1,6,7,8,9,A,F,N}	8,90 €
FISCHSTÄBCHEN mit Pommes Frites ^{1,6,7,8,9,A,CF,N}	7,90 €
POMMES FRITES mit Ketchup oder Mayonnaise ^{1,6,7,8,9}	5,70 €

Liebe Gäste,

alle Gerichte bieten wir auch als Seniorenportion an (Abschlag 2,- €).

Auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jeder Zeit gute Gastgeber sein.

Sprechen Sie uns an, wir helfen Ihnen gerne bei der Auswahl Ihrer Speisen.

Allergiker weisen wir vorsichtshalber darauf hin, dass trotz größter Sorgfalt manche Speisen noch geringste Spuren von Allergenen enthalten können.

Zusatzstoffe: **1** Farbstoff, **2** Coffein, **3** Cenin, **4** Phosphat, **5** geschwärzt, **6** Konservierungstoff, **7** Antioxidationsmittel, **8** Geschmacksverstärker, **9** Süßungsmittel, **10** geschwefelt, **11** gewachst, **12** Taurin

Allergene: **A** - Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (Weizen), **B** - Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, **C** - Fisch und Fischerzeugnisse, **D** - Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, **E** - Soja und Sojaerzeugnisse, **F** - Milch und Milcherzeugnisse, **G** - Schalenfrüchte, **H** - Sellerie und Sellerieerzeugnisse, **I** - Senf und Senferzeugnisse, **J** - Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, **K** - Schwefeldioxid und Sulfite, **L** - Lupine und Lupinenerzeugnisse, **M** - Weichtiere und Weichtiererzeugnisse, **N** - Eier und Eierzeugnisse, **O** - Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (Gerste) Hinweis: Wein enthält Sulfite