

Unsere Empfehlungen

Vorspeisen

Zitronengrassuppe
mit gebratener Garnele

7,90

Gebratenes Rehfilet
auf Preiselbeergelee, Kürbis, Feta und Feldsalat

9,80

Hauptspeisen

Rahmhackbraten
mit hausgemachten Spätzle dazu ein kleiner gemischter **Salat**

19,50 kl. Portion 15,60

Skrei Winterkabeljaufilet (Wildfang)
auf feiner Currysauce, Möhren, Süsskartoffeln und schwarzem Reis

27,50

SKREI: Nur zwischen Januar und April schwimmt der Winterkabeljau zurück in seine Laichgründe vor der Küste Nordnorwegens. Dadurch wird das Fleisch des Langstreckenschwimmers besonders fest und fettarm. Seit Generationen feiern die Norweger die Ankunft des Skreis. Denn der Skreifang hat eine lange Tradition in Norwegen und bildet seit Jahrhunderten die Lebensgrundlage vieler Fischer. Dabei wird hauptsächlich mit Lang- und Handangelleinen oder kleineren Netzen gefischt. Trotz reichhaltiger Fänge ist es den Norwegern dank intensiver Schutzmaßnahmen gelungen, die Bestände zu bewahren. So kann der Winterkabeljau bedenkenlos gefangen werden, bis er Ostern wieder zurück in die Barentssee schwimmt.

Gefüllte Paprika
mit orientalisch gewürztem Reis, Champignons und Lauchgemüse, dazu
gebratener Blumenkohl und Stampfkartoffeln,
vorweg ein kleiner gemischter **Salat**

21,50

Dessert

Schwabenschleckerle
Hausgemachte, karamalisierte Schupfnudeln
mit Vanillesoße dazu warmes Zwetschgenkompott,
etwas Mohn und Vanilleeis

9,50

Vorspeisen

Flädlesuppe
mit hausgemachten Kräuterflädle 6,50

Maultaschensuppe
mit hausgemachten Maultaschen 6,90

Beilagensalat
Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate der Saison,
Kartoffelsalat und Kräuterdressing 5,80

Hergottsbscheisserle
Hausgemachte Maultasche auf Bratensoße mit
geschmelzten Zwiebeln, Kartoffel- und Blattsalat 9,80

Salate

Gemischter Salat
Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate der Saison,
Kartoffelsalat und Kräuterdressing dazu Brot 13,90 / klein 9,90

Kaisersalat
Knackig frische Blattsalate, gerösteter Speck, Käsestreifen,
knusprige Croutons, Tomaten, Gurken, Paprika, Ei,
Zwiebelringe und Kräuterdressing dazu Brot 16,80 / klein 13,40

Putenbrustsalat
Gegrillte Putenstreifen, knackig frische Blattsalate,
Tomaten, Gurken, Paprika, Ei, Zwiebelringe
und Kräuterdressing dazu Brot 16,80 / klein 13,40

Fleischgerichte

Leckerer vom Schwein

Medaillons vom Schweinefilet
auf Pilzrahmsauce mit frischen Champignons, dazu
hausgemachte Spätzle und ein kleiner gemischter **Salat** 24,50 / klein 19,60

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes Frites, dazu ein kleiner gemischter Salat	19,80 / klein 15,80
Järgeschnetztes vom Schweinefilet Schweinefiletspitzen in Pilzrahmsoße mit Speck, dazu hausgemachte Spätzle und ein kleiner gemischter Salat	23,50 / klein 18,80
Cordon bleu vom Schweinerücken mit Kartoffel-Gurkensalat	21,80
Feines vom Kalb	
Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken, dazu schwäbischer Kartoffelsalat nach Oma Jules Rezept	24,00 / klein 19,20
Leichtes von der Pute	
Putenrahmschnitzel natur gebraten, dazu hausgemachte Spätzle und ein kleiner gemischter Salat	20,80 / klein 16,60
Putenschnitzel paniert mit Pommes Frites, dazu ein kleiner gemischter Salat	20,80 / klein 16,60
Deftiges vom Rind	
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Black Angus Roastbeef mit geschmelzten Zwiebeln und Bratensoße, dazu Pommes Frites und ein kleiner gemischter Salat	27,80 / klein 22,40
Pfeffersteak vom Black Angus Roastbeef an feiner Pfefferrahmsoße, dazu hausgemachte Spätzle und ein kleiner gemischter Salat	27,80 / klein 22,40

Rumpsteak

vom Black Angus Roastbeef mit hausgemachter Kräuterbutter und Kartoffelkroketten, dazu ein kleiner gemischter **Salat** 27,80 / klein 22,40

Pfefferrahmgeschnetzeltes

Rindersteakstreifen in feiner Pfefferrahmsoße mit Pommes Frites, dazu ein kleiner gemischter **Salat** 25,50 / klein 20,40

Hausg´macht ond echt schwäbisch

Käs´spätzle

mit g´schmelzte Zwiebla ond gmischta Salat
Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln und gemischtem Salat 14,80 / klein 11,80

A´brodane Mauldascha

mit Schmelzzwiebla Krombira- ond greana Salat
Gebratene hausgemachte Maultaschen mit Schmelzzwiebeln, dazu Kartoffel- und Blattsalat 16,80 / klein 13,40

Mauldascha en d´r Briha

mit Krombirasalat wie an d´ Oma emmer gmacht hot
Hausgemachte Maultaschen in Fleischbrühe dazu schwäbischer Kartoffelsalat nach Omas Rezept 15,80 / klein 12,60

Herzhafte Vesper

Ein paar Bauernbratwürste

mit Bratensoße, dazu Kartoffelsalat nach Oma Jules Rezept 13,80 / klein 11,00

Schwäbischer Wurstsalat

aus Schwarz- und Schinkenwurst, dazu Brot 10,90 / klein 8,90

Schweizer Wurstsalat

aus Schinkenwurst und Käse, dazu Brot 10,90 / klein 8,90

„Mr glaubt et, was en oin neigôht, wem´r langsam duat ond an anderer zahlt“

Vegetarische Gerichte

Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln, dazu ein kleiner gemischter Salat	14,80 / klein 11,80
Hausgemachte Ricotta-Spinat-Taschen glasiertes Tomaten-Paprika Gemüse, frische Pilze und Tomatenschaum, dazu ein kleiner gemischter Salat	19,90 / klein 15,90
Gemischter Salat Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate der Saison, Kartoffelsalat und Kräuterdressing, dazu Brot	13,90 / klein 9,90

Süßspeisen

Hausgemachtes Schokoladensoufflee mit Vanilleeis, Schokoladensoße und Sahne	9,50
--	------

Liebe Gäste,
sollten Sie Fragen zu den Inhaltsstoffen unserer
Speisen haben, wenden Sie sich bitte an unser
geschultes Servicepersonal.

Vielen Dank, Ihr Kaiser-Team