

regional • saisonal • kreativ



Herzhafte Fleischbrühe mit zwei
hausgemachten Maultaschle und geschmeltzten Zwiebelringen
(5, a), c), i)
€ 8,50

Unsere „Emmi“ -
zwei Stück Maultaschen mit pikanter Emmentaler Füllung, verfeinert mit
Kräutern, Lauch und Brät, serviert auf sahnigem Waldpilzragout
(5, a, c, i)
€ 13,90

Zwei Stück Schwarzwurst-Maultaschen auf Rahmsauerkraut mit pikantem
Apfel-Thymian-Chutney
(3, 5, 10, a, c, g, i, n)
€ 12,90

Zwei Maultaschen von der Lachsforelle, auf Roter Bete mit Riesling-Schaum
(5, a, c, i)
€ 14,90

Vegetarische Maultaschen mit Spinat-Ricotta-Füllung auf Tomatensugo
mit Salat vom Büffet
(5, a, c, g, i)
€ 11,90

Maultaschen Trilogie –
Unsere „Emmi“, Schwarzwurst- & Lachsmaultasche mit Kartoffelsalat.
(3, 5, 10, a, c, g, i, n)
€ 14,90

Unsere „Süße“, hausgemachtes Maultaschle mit fruchtiger Apfelfüllung, fein
abgeschmeckt mit Mandel, Vanille und Zimt. Serviert auf Vanillesöble und
süßer Bröselbutter
(1, a, c, g, h)
€ 5,70

Dazu empfehlen wir:

17er Collegium Württemberg **Blanc de Noir** trocken
aus Spätburgunder und Herold, Qualitätswein aus Württemberg
Erzeugerabfüllung Collegium Württemberg eG
trocken, fruchtig, mit Beerensäure
(n)

0,25l € 5,90 0,1l € 3,70

Den Schlüssel zu den Allergieauslösern finden Sie in unserer Speisekarte auf der letzten Seite.



 „Schmeck den Süden“-Gastronomen bringen Heimat auf den Teller. Ein saftiges Stück Fleisch, frisches Gemüse und knackiges Obst oder fangfrischer Fisch - jedes „Schmeck den Süden“-Gericht besteht ausschließlich aus Produkten der Region. Nachweislich! Regionaler Anbau, kurze Transportwege und frische Produkte: Die Kernpunkte der „Schmeck den Süden“-Philosophie. Regionale Küche ist saisonale Küche: Auf den Teller kommt, was die Jahreszeit hergibt - mit viel Kreativität zubereitet. Guten Appetit. 

