

## Saisonale Empfehlung

### - Faszination Linsen - Neue Gerichte rund um den schwäbische Klassiker

#### Aperitif

##### Lillet Berry

Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry, € 4,90

##### Pflaumenernte


Sekt, Pflaumensirup, Ginger-Ale € 4,20


##### Alkoholfreier Prosecco "weißduftig"

Manufaktur Jörg Geiger € 3,90

#### HAUPTGANG

Rumpsteak mit Pilzkruste, Cognacsauce  
auf Kartoffel-Linsenpüree 18,<sup>50</sup>


Schweinerückenstak auf Apfel-Linsen, Portweinjus, Kartoffelgratin 15,<sup>50</sup> 

Schwäbisches Linsengericht mit Saiten und Speck   
dazu hausgemachte Spätzle 9,<sup>50</sup>

Norwegischer „Skrei“ – Kabeljau der Lofoten  
Aus Linsengemüse mit Petersilienkartoffeln 17,<sup>90</sup>

Maispoulardenbrust auf Paprika-Linsen, dazu Rosmarinkartoffeln 15,<sup>90</sup>

#### VEGETARISCH

Feine Bandnudeln mit Linsen,  
Kirschtomaten, sautierten Pilzen, Käseschaum 10,<sup>90</sup> 



#### Hohenloher Linsen

Im Mainhardter Wald wird die schmackhafte "Du-Puy-Linse" angebaut. Die Linsen sind wahre Nährstoffwunder und zeichnen sich durch ihr kräftiges, besonders nussiges Aroma aus. Die Zutaten dieser Spezialitätenkarte stammen aus Baden Württemberg (außer Fisch und Gewürze, Paprika)