

„Nach einem trefflichen Mittagessen ist man geneigt alles zu verzeihen.“ *Oscar Wilde*

Tagesessen

vom 27. April bis 02. Mai 2026

Jeweils von 11:45 Uhr bis 14:00 Uhr außer an Feiertagen

Vegetarisch

Brokkoli-Mozzarella-Taler

€ 15

Bunter Blattsalat / Tomate

Broccoli and mozzarella patties / mixed leaf salad / tomato

Fleisch

Teriyaki-Schweinebauch

€ 15

Mie Nudeln / Asiatisches Gemüse

Teriyaki-glazed pork belly / mie noodles / asian vegetables

Fisch

Doradenfilet

€ 15

Curry-Basmatireis / Zucchini-Tomatengemüse

Sea bream fillet / curry-infused basmati rice / zucchini-tomato vegetables

Blattwerk

Kleiner Blattsalat

€ 4,50

Small salad of fresh leafy greens

„Bei Tisch soll Freude den Vorsitz führen.“ *Deutsches Sprichwort*

Vorspeisen und Suppe

Frühlingsalat	€ 16
Navette / Fenchel / Wildkräuter Spring salad / turnip / fennel / wild herbs	
Ibérico-Schinken	€ 18
Mandel / Rhabarber / Wildkräuter Ibérico ham / almond / rhubarb / wild edible herbs	
Kartoffelsuppe	€ 12
Bärlauch / Croûtons / Sellerie Potato soup / wild garlic / croûtons / celery	



Hauptgerichte

Rinderrostbraten	€ 36
Zwiebelkruste/Rotweinsauce/Spätzle Swabian beef steak/red wine jus/onions crust/Spätzle	
Müritz-Zander	€ 30
Spinat / Pinienkerne / Risotto Müritz pike-perch / spinach / pine nuts / risotto	
Stangenspargel	€ 26
Petersilienkartoffel / Flädle / Hollandaise White asparagus / parsley potatoes / Swabian pancake / hollandaise	
mit Schnitzel vom Hohenloher Landschwein	€ 14
with schnitzel from hohenlohe free-range pork	
mit Lachstranche	€ 14
with salmon fillet	

Vegetarisch

Schmortopf	€ 20
Frühlingsgemüse / Kichererbsen / Kräuterdip Braised pot / spring vegetables / chickpeas / herb dip	



Dessert

Sorbet Variation mit Früchten	€ 14
Variation of sorbet with fruits	
Bienenstich	€ 14
Rosmarin-Financier/ Vanille / Mispel Bee sting cake / rosemary financier / vanilla / medl	

