

Vorspeisen - Antipasti

Euro

Polipo alla Griglia con Olio & Limone

Gebatener Oktopus an Olivenöl und Amalfi Zitrone

12,50

Carpaccio di Bresaola & Scaglie di Parmigiano

Carpaccio aus Bresaola (Luftgetrockneter Rinderschinken) und Parmesanspäne

12,50

"vom Buffet"

Knackig frische Gartensalate & Rohkost

Unsere Hausdressing: kaltgepresstes Olivenöl, Balsamico & Kräuter

klein 6,50

groß 9,50

Suppe - Zuppe

Crema di Pomodoro e Basilico

Tomatencremesuppe mit Basilikum und Brotchips

6,50

Zu Allergeninformation wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter



Hohenloher Klassiker

Euro

Gnocchi an Tomatensugo & Röstgemüse	12,50
Paniertes Schnitzel vom Hohenloher Landschwein mit Steakhouse Pommes	15,50
Hohenloher Rahmschnitzel an Champignonrahmsauce mit handgemachten Spätzle	17,50
Maispoulardenbrust mit Röstgemüse & Gnocchi	17,50
Rosa gebratener Rostbraten vom knochengereiften Rinderrücken & handgemachten Spätzle	21,50
„Genuss aus dem Meer“ Lachsschnitte an Basilikum - Pesto mit Röstgemüse & Gnocchi	19,50

„Zu diesen Gerichten dürfen Sie sich Ihre bunten Salatteller vom Buffet zusammenstellen“

Süße Sünde "Selbstgemachtes Eis"

Euro

Erdbeere	Bourbon-Vanille	Schokolade	
je Kugel mit Sahne			2,00 +1,00

Zu Allergeninformation wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter