

Tapas & Vorspeisen

Kokos-Hühnersuppe 7,00€

mit Zitronengras, Hähnchenfleisch
leicht pikant

Knoblauchcreme (Aioli)  4,50€

mit Oliven und Ciabatta

Tomaten-Bruschetta  Stück 3,00€

Gebackener Schafskäse  7,50€
auf Honigfeigensauce

Datteln im Speckmantel 4 Stück 6,50€

am Spieß mit 8 Stück 11,00€
pikantem Pflaumendip

Garnelen in heißem Olivenöl 6 Stück 11,50€
mit Chili und Tomaten

Schondorfer Tapasteller 12,00€

- Knoblauchcreme ab 2 Pers. 10,50€
- 2 Stück Garnelen in heißem Öl
- 2 Stück Datteln im Speck mit pikantem Pflaumendip
- gebackener Schafskäse auf Honigfeigensauce

Salate

Mediterraner Salat



Salatvariation mit frischem Gemüse
und mariniertem Schafskäse

14,00€

kleiner 12,00€

Streifen von der St. Ottilien Pute

auf Salatvariation mit gegrillten
Champignons

15,00€

kleiner 13,00€

Feurige Rinderfetzen vom Grill

auf Salatvariation mit geröstetem Nussmix kleiner 13,50€

15,50€

Surf and Turf

feurige Rinderfetzen und gegrillte
Garnelen auf Salatvariation

16,00€

kleiner 14,00€

gegrillte Edelfische mit Garnelen

auf Salatvariation

15,50€

kleiner 13,50€

Beilagensalat

4,00€

Hauptgerichte

Gegrillte Schweinefilets

(vom Hohenloher Landschwein, artgerechte Haltung mit Auslauf, nur regionales Grünfutter)

mit Champignons-Sahne-Sauce, 17,00€
selbstgemachten Spätzle und Beilagensalat kl. 14,50€

St. Ottilien Putenmedaillons vom Grill

mit Kokos-Sauce, Bandnudeln und 16,50€
mediterranem Gemüse kl. 14,00€

Chili-Tomaten-Ragout vom Rind

mit Kidneybohnen und geröstetem Ciabatta 14,00€
und Beilagensalat kl. 11,50€

Ananas-Thai-Geschnetzeltes

(von der bayrischen Färsen-Rinderlende und Hohenloher Schwein) 18,00€
mit Wildreismix und mediterranem Gemüse kl. 15,50€

Rinderlendensteak vom Grill

(von der nachweislichen bayrischen Färsen-Lende) 250g 22,50€
mit kleinen gebratenen Rosmarinkartoffeln, 350g 25,50€
hausgemachter Kräuterbutter und Speckbohnen

dazu ein Garnelenspieß +6,00€

Hausgemachte Fleischpflanzerl

in leichter Senf-Sahnesauce mit Bandnudeln 14,50€
und Beilagensalat kl. 12,00€

Fisch & Vegetarisch



Linguine mit Garnelenschwänzen 16,00€

in Olivenöl-Knoblauch-Chili-Fond, Kirschtomaten, Parmesanhobel kl. 13,50€

vegetarisch, mit Gemüse 12,50€

kleiner 10,50€



Spinat-Käse-Knödel



14,50€

mit brauner Butter, geröstetem Nussmix, Parmesan und Beilagensalat

St. Petersfisch

15,00€

mit Ananas-Thai-Soße, Wildreismix und mediterranem Gemüse kl. 12,50€

Fischgrillteller

von Schwertfisch & St. Petersfisch 17,00€

mit Olivenöl-Knoblauch-Chili-Fond, Kräutern kl. 14,50€
Bandnudeln und mediterranem Gemüse

Schwertfischsteak (200g)

17,00€

mit Rosmarinkartoffeln, Kräuterbutter und Beilagensalat

Nachspeisen

Unser legendärer Blaubeerpfannkuchen

in der Eisenpfanne zubereitet und serviert 7,50€
mit Vanilleeis kl. 6,50€

Hausgemachte Creme Brûlée 7,00€
mit Honig-Beeren-Ragout

„Mochi-Duo“ von Schokolade & Kokos
mit Johannisbeer-Sorbet auf Vanillesauce 6,00€

Warmes Schokoladen-Soufflé
mit flüssigem Kern 6,50€
auf Vanillesauce

Affogato (Espresso mit Vanilleeis) 3,50€
wahlweise mit Baileys, Frangelico oder Grappa 6,00€