


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

Chili-Tomaten-Ragout vom Rind

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

Mango-Kokos-Geschnetzeltes

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

Rinderlendensteak vom Grill

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

dazu ein Garnelenspieß +6,00€

Hausgemachte Fleischpflanzerl

in leichter Senf-Sahnesauce mit Bandnudeln 15,50€
und Beilagensalat kl. 13,00€

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

Lachsforelle

16,50€

mit gebratenen Petersilienkartoffeln, mediterranem Gemüse und Honig-Dill-Senf-Dip kl. 14,00€

St. Petersfisch

15,00€

mit Bandnudeln, Mango-Kokos-Sauce und Beilagensalat kl. 12,50€

Fischgrillteller

von Lachsforelle & St. Petersfisch

17,00€

mit Wildreismix, Mango-Kokos-Sauce und mediterranem Gemüse kl. 14,50€

Nachspeisen

Unser legendärer Blaubeerpfannkuchen

in der Eisenpfanne zubereitet und serviert 8,00€
mit Vanilleeis kl. 7,00€

Hausgemachte Creme Brûlée

mit Mango-Passionsfrucht-Sorbet 7,50€

Warmes Schokoladen-Soufflé

mit flüssigem Kern 6,50€
mit Vanilleeis

Affogato (Espresso mit Vanilleeis)

mit: Baileys, Frangelico, Grappa oder Kahlua 3,50€
6,00€

