

Suppen – Soups	€
Kräftige Rinderkraftbrühe®	6,20
mit Flädlestreifen, Maultaschenstreifen und frischem Schnittlauch Beef broth with stripes of pancake, Swabian ravioli "Maultaschen" and fresh chives	
Scharfe Curry-Kokossuppe	6,70
mit Flusskrebsfleisch, gekocht mit Ingwer, Zitronengras und Limonenblättern Spicy curry-coconut soup cooked with crayfish, ginger, lemon grass and lime leaves	
Vorspeisen – Starters	
Angemachtes Rindertartar mit Zwiebeln auf Pumpernickel und Kresse	7,80
Beef tartar with onions, served with Pumpernickel bread and cress	
Rindercarpaccio mit Olivenöl, Rucola und gehobeltem Grana Padano	11,50
Beef carpaccio with olive oil, rucola and grated Grana Padano cheese	
Mozzarella mit Strauchtomaten, mariniert mit Basilikum Öl, Salz, gestoßenem Pfeffer und Balsamico Glace an Rucola Salat	6,50
Mozzarella with tomatoes, marinated in basil oil, salt, ground pepper and balsamico glace. Served with a rucola salad	
Bruschetta Classico	5,90
3 Scheiben geröstetes Weißbrot mit Knoblauchöl, frischen marinierten Tomaten, Balsamico Glace und Rucola Salat 3 slices of roasted bread with garlic oil, freshly marinated tomatoes, balsamico glace and rucola salad	
Salate – Salads	
Klassischer Caesar Salat	13,50
mit Herzen vom Romanasalat, dem typischen Caesar-Dressing, serviert mit Kirschtomaten, gehobeltem Grana Padano und Croûtons Caesar salad of romaine lettuce with the typical Caesar dressing, served with cherry tomatoes, grated Grana Padano cheese and croûtons	
dazu wahlweise mit...	
optionally with...	
Gegrillter marinierter Hähnchenbrust	15,80
Grilled and marinated chicken breast	
Schwäbische Klassiker – Swabian Dishes	
Schwäbische Käs'spätzle in der Pfanne®	11,50
mit frischer Sahne, geschmelzten Zwiebeln und Blattsalat Swabian "Spätzle" noodles with cheese and cream, sautéed onions and green salad	
Feine schwäbische Maultaschen®	13,50
mit geschmelzten Zwiebeln und Bratensauce, serviert mit Kartoffel-Blattsalat Swabian "Maultaschen" ravioli with sautéed onions and gravy, served with a potato and lettuce salad	
Schwäbischer Zwiebelrostbraten®	26,50
mit kräftiger Sauce, geschmelzten Zwiebeln und handgeschabten Spätzle Swabian roast beef with a strong sauce, sautéed onions and Swabian "Spätzle" noodles	

® = Regionales Produkt – Regional product / ☉ = vegetarisch – vegetarian dish

Zu allen Gerichten reichen wir Kalamataoliven, Brot und Butter. Alle Preise sind inklusive Service und der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

Die Allergiehinweise finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte.

All dishes are served with Kalamata olives, bread and butter. All prices include service and VAT.

For allergy information see the last page of our menu.

Nudelgerichte – Pasta Dishes

€

Grüne Tagliarini

18,50

mit gebratenen Flusskrebsschwänzen, Kirschtomaten, Rucola, Petersilie, Knoblauch, Chili, Weißwein, Sahne und frischem Zitronensaft

Rigatoni noodles with fried crayfish tails, cherry tomatoes, rucola, parsley, garlic, chilli, white wine, cream and fresh lemon juice

Hausgemachte Ravioli[⊖]

17,90

gefüllt mit Spinat und Ziegenkäse, serviert in Tomaten-Sahnesauce mit Grana Padano

Homemade ravioli stuffed with spinach and goat cheese, served in tomato cream sauce and with Grana Padano cheese

Fischgerichte – Fish Dishes

Auf der Haut gegrilltes Eismeerlachsfilet

23,80

mit Rucolapesto überbacken, serviert mit kleinen gebackenen Kartoffeln

Arctic salmon filet, gratinated with rucola pesto and served with small baked potatoes

Gegrilltes Thunfischsteak im Sesammantel

25,50

mit feiner Gewürzsauce und frischem Grillgemüse

Grilled tuna steak in sesame with a fine seasoning sauce and grilled fresh vegetables

Fleischgerichte – Meat Dishes

Gegrillte Hähnchenbrust

19,90

mariniert in Zitronengras, Ingwer, Knoblauch und Honig, serviert mit Grilltomate, Chili und kleinen gebackenen Kartoffeln

Grilled chicken breast, marinated in lemongrass, ginger, garlic and honey, served with grilled tomato, chilli and small baked potatoes

Klassisches Wiener Schnitzel

19,20

vom Kalb mit Pommes frites, Kapern, Sardelle und Zitrone

Schnitzel Vienna style with French fries, capers, anchovy and lemon

Unser thailändischer Koch Witya Khrutram empfiehlt:

Gelbes Thai-Curry (leicht scharf), nach Originalrezept

18,50

Hähnchenbruststreifen und knackiges Gemüse gekocht in einem Sud aus Kokosmilch, Zitronengras, Kurkuma, Fischsauce, Knoblauch, Limonenblätter und Chili, dazu Basmatireis

Spicy yellow Thai curry with chicken breast strips and fresh vegetables cooked in a broth of coconut milk, lemongrass, turmeric, lime leaves, fish sauce, garlic, lime leaves and chilli, served with basmati rice

Wahlweise auch vegan ohne Hähnchenbruststreifen und Fischsauce

17,90

Have it organic without chicken breast stripes and fish sauce

® = Regionales Produkt – Regional product / ⊖ = vegetarisch – vegetarian dish

Zu allen Gerichten reichen wir Kalamataoliven, Brot und Butter. Alle Preise sind inklusive Service und der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

Die Allergiehinweise finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte.

All dishes are served with Kalamata olives, bread and butter. All prices include service and VAT.

For allergy information see the last page of our menu.

Frisch vom Lavasteingrill – From the lava stone grill	€
Schweinefilet 200g® mit Pfefferrahmsauce, Karottengemüse und handgeschabte Spätzle Pork filet with a creamy pepper sauce, carrots and handmade Swabian "Spätzle" noodles	19,80
Rinderhüftsteak 200g mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites Sirloin steak 200g with homemade herb butter and French fries	22,50
Rumpsteak 200g mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites Rump steak 200g with homemade herb butter and French fries	27,50

Großer WYNDHAM Burger

aus 100% gebratenem Angusrindfleisch mit knackigem Salat, Tomaten, roten Zwiebelringen, Gewürzgurke und hauseigener scharfer Spezi­alsauce, serviert mit Pommes frites
100% Angus beef patty with lettuce, tomatoes, red onions, gherkin and house sauce, served with French fries

€ 16,20

dazu wahlweise mit...

Pikante Käsemischung aus Cheddar und Mozzarella Cheddar Mozzarella cheese mix	2,60
Extra Burgerfleisch Extra beef patty	4,50

Beilagen – Side Dishes

(Nur in Verbindung mit einem Hauptgericht – Only in conjunction with a main course)

Kleine gebackene Kartoffeln – Small baked potatoes	3,80
Pommes frites – French fries	3,80
Gebutterte Spätzle® – Swabian „Spätzle“ noodles with butter	3,80
Grillgemüse – Grilled vegetables	4,80
Gemischter Salat® aus Kartoffeln, Kraut, Karotten, Tomate und Blattsalat mit Hausdressing Mixed salad with potato, cabbage, carrot, tomato and lettuce with house dressing	4,80

® = Regionales Produkt – Regional product / ⊖ = vegetarisch – vegetarian dish

Zu allen Gerichten reichen wir Kalamataoliven, Brot und Butter. Alle Preise sind inklusive Service und der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

Die Allergiehinweise finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte.

All dishes are served with Kalamata olives, bread and butter. All prices include service and VAT.

For allergy information see the last page of our menu.