CALW
Die Hermann-Hesse-Stadt

Unser Hermann Hesse Menü

Kartoffel-Lauchsuppe
9/a/g/i

* * * *

Putenröllchen
mit Blattspinat, getrockneten Tomaten und Feta gefüllt
auf Kräuterrahm-Nudeln
dazu frisches Marktgemüse 2/9/a/c/g/i

* * * *

Zweierlei hausgemachte Sorbets
mit frischen Früchten a/c

39,90

Dazu empfehlen wir Ihnen

Chardonnay Kabinett, trocken aus der 0,7l Flasche
erfrischend, kräftig, und vollmundig, elegantes Frucht- und Säurespiel
Auggener Schäf, Markgräflerland
0,25l 7,20

Unsere Lieferanten für die Produkte aus der Region

Fleisch-Wurst	Kohler Delikatessen, Bönnigheim	Molkereiprodukte	Hirschburger, Tübingen
Mineralwasser	Teinacher Mineralbrunnen AG	Obst, Gemüse	Großmarkt Stuttgart
Wein	Topwinzer aus BW	Eier	Hofgut Waltersberg, Gomaringen
Kartoffeln	Fam. Langer Leonberg	Fruchtsäfte	Kumpf, Markgröningen
Digestif	Marder Edelbrände, Albbruck	Bier	Alpirsbacher Klosterbräu

Vorspeisen & Salatkreationen

Salatvariation mit Nüssen 8,90
Blattsalate in Hausdressing mit Gartengurken und Strauchtomaten 9/g/h/j/n

Frühlingsrolle vom Hauskaninchen 11,90
mit Sweet Chili Dip 9/a/c/g/j/n

Ziegenkäse mit Honig und Thymian gratiniert 15,90
an marktfrischen Blattsalaten 1/9/g/j/n

Feldsalat in Kartoffeldressing 10,90
mit Speck und Croutons 1/9/g/n

Hausgemachte Süppchen

Klare Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz 8,90
mit Kräuterflädle, Grießklößchen und Maultäschle *a/c/g/i*

Kartoffel-Lauchsuppe 8,90 / 6,90 kleine Suppe
mit Schäufele *a/c/g/i*

VEGAN ***Tomatensüppchen*** mit Basilikum 8,90 / 6,90 kleine Suppe *3/9*

Unsere vegetarische Empfehlung

Sizilianische Reisbällchen 19,90 x x
auf Paprika-Zucchinigemüse mit frittiertem Rucola a

VEGAN ***Schmetterlingsnudeln*** 18,90 x x
mit grünem Spargel, Zuckerschoten und Zucchiniwürfel
in Tomaten-Weißweinsoße a/i/n/2
… mit Räucherlachsstreifen + 4,00 d

Kräuterpfannkuchen 19,90 x x
mit feinem Gemüse und Feta gefüllt mit Sauce Hollandaise überbacken a/c/g/i

Hausgemachte Käsespätzle 16,90 x x
mit geschmelzten Zwiebeln im Eisenpfännle serviert a/c/g
… mit Beilagensalat + 5,50 9/g/j/n

x x kleine Portion – abzüglich € 3,00

Spezialitäten vom Fleisch

Schwäbischer Rostbraten vom Angusrind *32,90*
auf Rotweinsauce mit Röstzwiebeln dazu knusprige Bratkartoffeln 2/9/g/i

„Schwaben-Pfännle“ 28,90 x 
Medaillons vom Jungschweinefilet auf Kräuterkäsespätzle mit Soße 2/9/a/g/i/n
… mit Beilagensalat + 5,50 9/g/j/n

Original Wiener Schnitzel vom Kalb 30,90 x
in Butter gebraten, mit Preiselbeeren Pommes frites a/c/g/i
Bratensoße zusätzlich: 2,50 i/n

„Hirsauer Klostergeschnetzeltes“ 29,90 x
Sautierte Filetspitzen in Waldpilzrahmsoße und handgeschabten Spätzle 2/9/a/c/g/i

Putenröllchen 28,90
mit Blattspinat, getrockneten Tomaten und Feta gefüllt
auf Kräuterrahm-Nudeln, dazu frisches Marktgemüse 2/9/a/c/g/i

Zarter Kalbstafelspitz 32,90 x
in Meerrettichsoße und Kräuterkartoffeln 9/a/g/i/n

Kulinarisches vom Fisch

Lachsfilet vom Grill 31,90 x
mit Orangen-Hollandaise, dazu Blattspinat und Kräuterkartoffeln d/g

Gegrilltes Zanderfilet 29,90 x
auf Limettenrisotto 9/d/n

Gebratenes Forellenfilet 28,90 x
auf Kräuterrahmnudeln, dazu feines Gemüse 9/a/d/g/i/n

Zusätzlich als Beilage zu unseren Hauptgängen empfehlen wir:

Portion Marktgemüse: 4,50
Kleiner Beilagensalat: 5,50 9/g/j/n

x kleine Portion – abzüglich € 4,00