

SUPPEN UND VORSPEISEN

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Gemüsestreifen	4,60 €
Mango-Kokos-Suppe mit gebratenen Putenstreifen	5,80 €
Cremesuppe vom frischen Pfifferling mit Sahnehaube	5,20 €
Gartengurken-Mango-Salat mit karamellisiertem Ziegenkäse	11,50 €
Lauwarmer Pfifferlingssalat an weißer Balsamico-Vinaigrette mit italienischem Landschinken	11,50 €
Frischer Pfifferling in Gemüse-Sülze an Erdbeer-Chutney mit rosa Pfeffer	11,50 €
„Anti Pasti“ mit gegrilltem und eingelegtem Gemüse, Parmaschinken, Salami, Taleggio, Oliven, gefüllte Tomate und Bauernbrot	11,50 €
auch als Hauptgang erhältlich	16,50 €

SALATE

Kleiner Vorspeisensalat Variation von Blatt- und Rohkostsalaten an Kräuter-Joghurt-Dressing	4,90 €
Großer Salatteller mit Blatt- und Rohkostsalaten an Kräuter-Joghurt-Dressing wahlweise mit...	
...mit gebratenen Putenstreifen	12,80 €
...mit gebackenen Fischknusperli	13,80 €
...mit Zanderfilet vom Grill und Mandelbutter	16,80 €
...mit Rumpsteak vom amerikanischen Weiderind und Kräuterbutter	19,80 €

FLEISCH

Schnitzel vom Schweinerücken „Wiener Art“ serviert mit kleinem buntem Salatteller und Pommes Frites	15,50 €
Putenbruststeak an Mango-Kokos-Sauce mit 2 gebratenen Garnelen und dreierlei Reis	17,80 €
„Hegau Wok“ Streifen vom Rind- und Schweinefleisch mit knackigem Gemüse, Pilzen und dreierlei Reis	17,80 €
Schweinefilet mit frischen Pfifferlingen in Rahm dazu hausgemachte Serviettenknödel	18,80 €
Gebratenes Lammkotelette an provenzalischer Jus auf Speckbohnen und gebratenen Gnocchi	23,80 €
Rosa gebratener Kalbsrücken auf Rahmsauce mit sautierten Pfifferlingen und hausgemachten Spätzle	24,90 €

FISCH UND VEGETARISCH

Tagliatelle mit sautierten Kräuterpfifferlingen	11,90 €
Risotto mit frischen Pfifferlingen und Grana Padano	12,50 €
Hausgemachte Serviettenknödel mit frischen Pfifferlingen in Rahm	13,50 €
Garnelen vom Grill auf Pfifferlingsrisotto	18,50 €
Gebratene Zanderfilet an Mango-Kokos-Sauce mit Tagliatelle	19,50 €

VESPER ab 14.30 Uhr

„Toast Hawaii“	8,50 €
mit Saftschinken, Ananas und Käse überbacken, garniert mit Preiselbeeren	
Wurstsalat	8,80 €
mit Essiggurken, Tomaten und Zwiebeln dazu frisches Bauernbrot	
Schweizer Wurstsalat	9,80 €
mit Käse, Essiggurken, Tomaten und Zwiebeln dazu frisches Bauernbrot	
Schinken-Käse-Platte	11,80 €
zweierlei Schinken, Duett vom Weich- und Hartkäse serviert mit Butter, Feigensenf und frischem Bauernbrot	

KINDERGERICHTE

Erdbewohnerstäbchen sind Pommes Frites	4,50 €
Biene Maya liebt Kartoffelpuffer mit Apfelmus	5,80 €
Paulchen Panther isst gerne paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites	7,50 €
Käpt`n Blaubär freut sich auf Fischknusperli und Pommes Frites	8,50 €

Barbecue - Smoker - Abend

Unsere ständig wechselnden Motto-Themen-Abende:

Mediterraneo	Churrasco	Südstaaten
31.05.2019	14.06.2019	28.06.2019
05.07.2019	19.07.2019	02.08.2019
16.08.2019	30.08.2019	13.09.2019

Die Speisen sind auf die jeweiligen Mottos ausgerichtet, dazu hausgemachte Grillsaucen und Salatbuffet. Beginn **ab 18.00 Uhr** auf unserer überdachten Terrasse (auch bei Regen).

Deshalb **rechtzeitig reservieren!**

Weitere Infos finden Sie unter www.hotel-hohentwiel.com

STEAKS

Argentinisches Black Angus Beef

Argentinisches Rindfleisch hat einen erstklassigen Ruf mit stets gleichbleibender Qualität. Wichtigster Vertreter ist das Argentinische Black Angus Rind. Die für ihr hochwertiges Fleisch berüchtigten Black Angus Rinder leben von Geburt an in vollkommener Freiheit in Argentinien. In Herden ziehen sie entlang der saftigen und nahrhaften Grassteppen. Die viele Bewegung, die milden Klimaverhältnisse und die natürliche Ernährung begünstigen die hochwertige Entwicklung des Fleisches. Ursprünglich kommen die hornlosen Angus Rinder aus der gleichnamigen Provinz Schottlands. Ihr eindeutiges Hauptkennungsmerkmal ist ihre schwarze Farbe.

		Rumpsteak saftiges Steak mit Fettrand	Filet butterzartes, mageres Fleisch
Ladies Cut	ca. 200 g	17,50 €	22,00 €
Men's Cut	ca. 300 g	21,50 €	27,00 €
XXL Cut	ca. 400g	25,50 €	32,00 €

Clubsteak Dry Aged

Das Premium Dry Aged Beef Club Steak, geschnitten aus dem dicken Stück des Roastbeefs ist ca. 2,5 cm dick und stark marmoriert. Da das Fleisch 35 Tage am Knochen reift, entwickelt es sein ganzes Potenzial an großartigen Aromen und Geschmack.

XXL Cut	ca.350 - 400g	28,50 €
----------------	---------------	----------------

Zu allen Steaks reichen wir unsere hausgemachten Dips

Kräuterbutter, Hickory-Dip (mild) und Whisky-Habanero (scharf)

Beilagen nach Wahl

Ofenkartoffel mit Sour Cream	5,00 €
Pommes Frites	3,00 €
Süßkartoffel Pommes Frites	4,50 €
Dreierlei Reis	3,00 €
Gegrilltes Gemüse	4,50 €
Speckbohnen	3,50 €

Bitte beachten Sie, dass die oben genannten Gewichtsangaben der Fleischsorten sich auf das Rohgewicht beziehen.

Alle Speisen sind als kleine Portionen erhältlich. Die Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt. Für Beilagenänderungen berechnen wir 0,50 €. Allergene und Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte unserer separaten Karte.

DESSERTS

3 Kugeln gemischtes Eis	4,50 €
wahlweise Vanille, Erdbeere, Schokolade, Walnuss, Cappuccino und Waldbeere	
3 Kugeln gemischtes Eis mit Sahne	5,00 €
wahlweise Vanille, Erdbeere, Schokolade, Walnuss, Cappuccino und Waldbeere	
Eiskaffee 2 Kugeln Vanilleeis, Kaffee und Sahne	4,80 €
Waldbeer-Becher	6,80 €
Waldbeer- und Vanilleeis auf Beerenragout und Sahne	
„Eis Baiser“	6,80 €
Meringestücke mit Vanille- und Cappuccinoeis, Schokosauce und Sahne	
Erdbeerbecher „Romanoff“	7,30 €
Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren, Orangenlikör und Sahne	
Parfait von Erdbeeren	7,50 €
auf Eierlikör-Vanillesauce und Walnuss-Crumble	
Warmer Apfelstrudel	8,50 €
auf Vanillesauce und Walnusseis	
Käseauswahl mit Oliven	8,70 €
Verschiedene Sorten von Weich- und Hartkäse, Feigensenf und frisches Brot	

KUCHEN & TORTEN

Eine Auswahl an Kuchen und Torten finden Sie bis 17.00 Uhr an unserer Kuchenvitrine.

Obstkuchen / Käsekuchen	ab 2,80 €
Bienenstich / Käse-Aprikosen-Kuchen	3,00 €
Sahne- / Joghurt- und Cremétorten	3,40 €
Portion Sahne	0,70 €

Alle Speisen sind als kleine Portionen erhältlich. Die Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt. Für Beilagenänderungen berechnen wir 0,50 €. Allergene und Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte unserer separaten Karte.