

# Sommer-Karte

klein, aber fein...

## Vorspeisen, Snacks & Spargel

Gazpacho von Melone & Tomaten  
mit Ingwer, Chili, Limetten & Minze  
6,80€

Großer Salat mit Wildkräutern, Gurken, Tomaten & verschiedenen Körnern  
gegrillte Streifen vom argentinischen Rumpsteak  
17,50€

Großer Salat vom Markt mit unserem Hausdressing  
gebackenen Fischstäbchen (nicht vom Käpt'n!) & Mojo Verde  
16,50€

Schöntal-Burger  
-unsere Eigen-Kreation mit 200g Angus-Beef, Körnerbrötchen  
pikanter Spezial-Soße, Krautsalat, Tomate, knackiger Gurke & Wedges  
17,80€

Rosa gebratener Kalbstafelspitz dünn gehobelt auf Rucola  
Balsamico-Dressing, Tomaten & geröstete Cashewkerne  
17,80€

Pokè-Bowl ‚Summertime‘  
Griechischer Salat mit Tomaten, Gurken, Oliven & Schafskäse  
Wassermelone, kaltem mediterranen Nudelsalat  
und gebratenen Hähnchenbruststreifen  
als Vorspeise 11,80€      als Hauptgang 17,50€

Caesar's Salat mit Romana-Herzen, dem klassischen Dressing,  
halbgetrockneten Tomaten, Croûtons vom Steinofenbaguette, Parmesankäse  
& marinierten, gebratenen Hähnchenbruststreifen  
17,50€

Bei halben Portionen reduzieren wir um 3,00€  
Beilagen-Änderung/-Umbestellungen berechnen wir mit 2,50€

## Vegetarisches & Pasta

**Gefüllte Zucchini mit Ratatouille & Kräutern, überbacken mit Bergkäse**

**15,80€**

**Schafskäse mit Gemüse, Tomaten, Kräutern & Oliven im Nöpfchen gebacken**

**15,50€**

**Fusilli mit bunten Gemüse, Lammragout, Tomaten  
und vielen Kräutern in kräftiger Soße**

**Basilikum-Pesto & geriebener Parmesankäse**

**17,80€**

**Vegi-Schöntal-Burger**

**-unsere Eigen-Kreation mit Butternußkürbis 'Sous-Vide'**

**pikanter Spezial-Soße, Karottenstreifen, Tomate, Gurke & Wedges**

**16,50€**

***Fitness-Corner***

**nach ayurvedischen Regeln zubereitet:**

**Veganes Curry von Blumenkohl, Romanesko, Zucchini,  
Zuckererbsen, Fenchel & Drillingen**

**in fruchtigen Aromen mit Kokosmilch, Quinoa, Minze, Ingwer & Basmatireis**

**16,50€**

Bei halben Portionen reduzieren wir um 3,00€  
Beilagen-Änderung/-Umbestellungen berechnen wir mit 2,50€

## Gegrilltes

Drei Stück Fränkische Bratwürste (200g)  
14,50€

Drei Stück Salsiccia nach original italienischer Art (200g) mit Fenchel verfeinert  
16,80€

Drei Stück pikant gewürzte Merguez (200g)  
nach nordafrikanischer Rezeptur (Rind & Lamm) mit Harissa  
16,80€

Drei Stück Hanfbratwurst (200g) – lecker, pikant, ‚but not to get stoned‘  
15,80€

Kurz gegrilltes Schwertfisch-Steak (200g) mit Limette & Olivenöl  
29,50€

Flat Iron vom US Prime Grainfed Beef  
27,50€

Rumpsteak vom argentinischen Angus – Rind, Grainfed (210g)  
28,80€

Nackensteak vom italienischen Gran Parino Schwein (200g)  
19,50€

Marinierter, rösch gegrillter Schweinebauch  
15,80€

Maishähnchenbrust in Tandoori-Marinade  
21,50€

Zu allen Grillhauptgängen servieren wir BBQ-Gemüse oder Salat  
& Grillkartoffeln

## Special

Zarter Kalbs-Schmorbraten in leichter Rahmsoße mit Weinbrand verfeinert  
gebratener Spargel & Seidenklöße  
22,50€

Bei halben Portionen reduzieren wir um 3,00€  
Beilagen-Änderung/-Umbestellungen berechnen wir mit 2,50€

## **Süße Verführung**

**Gegrillte Scheibe aus der Wassermelone mit Vanilleeiscreme  
6,80€**

**Mascaronemousse mit Erdbeeren  
& Vanille-Eiscreme  
8,50€**

**Erdbeer-Joghurtschnitte auf Biskuit gesetzt  
feines Rhabarberkompott & Vanille-Eiscreme  
8,50€**

**Kaiserschmarren rösch karamelisiert mit gerösteten Mandeln,  
Chilikirschen & Vanille-Eiscreme  
9,50€**

**Bei halben Portionen reduzieren wir um 3,00€  
Beilagen-Änderung/-Umbestellungen berechnen wir mit 2,50€**