



KLASSIKER & SOUL FOOD

RAD SALAT

Gemischter Vorspeisensalat ° Kräuter Croutons
karamellierte Sonnenblumenkerne

wahlweise mit French- oder Himbeerdressing

7.00€

DER "ZWIEBELROSTBRATEN"

Argentinisches Roastbeef ° Portweinjus ° Röstzwiebeln
Schalotten Marmelade ° Kalbsmaultasche ° Bratkartoffeln

27.00€

DER RAD BURGER

100% Bio Rindfleisch Patty ° Brioche Brötchen ° Apfel Chutney
Bone Sucking BBQ Soße ° Baby Leaf ° Bacon ° Bavaria Blue Käse
Süßkartoffel Pommes ° Trüffel Mayonnaise

18.50€

DAS WIENER SCHNITZEL

Paniertes Schnitzel vom Allgäuer Kalbsrücken
Kartoffel - Gurkensalat ° Preiselbeermarmelade ° Zitronen Säckchen

25.50€

BEST CURRYWURST IN TOWN

Bratwurst vom Schwäbischen Landschwein ° hausgemachte Currysoße
Ingo Holland Purple Curry ° Pommes Frites ° Trüffel Mayonnaise

16.00€

DAS SCHWÄBISCHE LANDSCHWEIN

Geschmorte Backen ° Schmorjus ° Safranbirnen ° Pfifferling Ravioli
Selleriecrème

27.00€



DER WINTER

VORWEG ODER ZWISCHENDURCH

DAS HERBST RISOTTO

Cremiges Risotto ° Safran ° Parmesan ° eingelegte Steinpilze
14.50€

DER BUTTERNUT KÜRBIS

Kürbis Crème Suppe ° Kernöl ° Gewürz Croutons ° Riesengarnele
9.50€

HAUPTGÄNGE

DAS ARGENTINISCHE RIND³

Rosa gebratenes Filet ° geschmorte Backe ° Praline
Portweinjus ° getrüffelte Kartoffelplätzchen ° gegrillte Zucchini
36.50€

DIE BARBARIEENTE

Rosa gebratene Brust ° Teriyakijus ° Safranbirne
Rotkohl ° Knödelschnitte
29.00€

DAS FISCHERNETZ

Zander ° Beurre Blanc
Senflinsen ° Petersilienkartoffeln
29.00€

SURF & TURF MAL ANDERS

Gegrillter Schweinebauch ° Riesengarnele ° Süßkartoffelpüree
hausgemachte Gnocchi
27.00€





VEGETARISCH

STRACCHINO DI GORGONZOLA

Hausgemachte Ravioli mit Gorgonzola ° geschmorter Orangen Chicorée
Gedörnte Feige ° Walnuss
19.50€

SPICY KIRCHERERBSE

Kichererbsen Curry ° Kokosmilch ° Gemüse ° Naan Brot
18.00€

LAST BUT NOT LEAST

DIE WILLIAMS BIRNE

Grießschnitte ° Birnensorbet ° karamellierte Erdnuss
11.50€

FAUDE feine BRÄNDE 2cl

Gartenhimbeere
Kirsche
Mirabelle
Blutorange
Aprikose
Quitte

7.00€

