

# Speisen



REGIONALE  
SPEZIALITÄTEN

## Vorspeisen

### **Carpaccio vom Rinderfilet**

Hauchdünn geschnitten, wie es sich gehört  
mit Parmesanspänen, gerösteten Pinienkernen und Feldsalat  
12,00

### **Gebackener Schafskäse**

mit Oliven, Pimientos de patron (jede 100te ist angeblich sehr scharf)  
und Cocktailtomaten in Knoblauch-Olivenöl  
8,90

### **Tapas Platte**

als Vorspeise oder einfach so zu einem guten Glas Wein, wie im  
Ursprungsland zelebriert, Jamon de Jabugo, Manchego-Käse, Oliven,  
Baguette und Garnitur  
pro Person 9,50

### **Weinbergsschnecken**

ein halbes Dutzend, ihre Häuser bringen Sie mit, ganz Elsässer Art mit  
Kräuterbutter und frischem Toast  
7,90

## Suppen

### **Rinderkraftbrühe**

mit Steinpilz-Crêpes-Roulade  
6,50

### **Rahmsüppchen vom Hokaido**

mit gerösteten Kürbiskernen  
und original steirischem Kürbiskernöl  
6,50

## Salate

**Buntgemischter Salat**  
mit einem feinen Dressing  
4,80

**Feldsalat** mit feinem Granatapfel-Kartoffeldressing, Croutons  
und Granatapfelkernen

7,50

...auf Wunsch mit einer lauwarmen Speck-Zwiebel-Schmelze  
8,90

**Kürbis trifft Blattsalat**  
mit unserem Granatapfel-Kartoffel Dressing an süß-sauren  
Kürbisspalten und karamellisierten Walnuss Kernen  
8,90

**Fitnesssteller `Iago`**  
Jede Menge Rohkost, jede Menge Salat einschließlich Kartoffelsalat, alles  
Produktion unserer Küche. Zum satt werden!  
12,60

## **Burger**

### **`Iago` Burger**

Sesambrötchen, 220 g reines Rinderhack, Tomate, Gurke, Zwiebel, Spezi­alsauce vom Küchenchef, Pommes Frites und Weißkohl-Karotten-Salat mit Crème fraiche-Dressing, auch das alles ohne jegliche Zusatzstoffe

12,50

### **`Iago` Burger de Luxe**

das gleiche wie oben, aber dazu noch Cheddar-Käse, gebratener Speck und ein Landei-Spiegelei vom Nachbarn

14,90

### **`Kikeriki-Burger`**

Sesambrötchen, mit Curry marinierte Hähnchenbrust mit Mango und Avocado, Tomate, Gurke, Zwiebel, Spezi­alsauce vom Küchenchef, Pommes Frites und Weißkohl-Karotten-Salat mit Crème fraiche-Dressing, auch das alles ohne jegliche Zusatzstoffe

13,50

### **Pulled Pork-Burger**

Lange dauert es: 48 Stunden einlegen, mehrere Stunden smoken, 13 Stunden garen; nicht umsonst Teil „der Heiligen Dreifaltigkeit“ des amerikanischen Barbecues. Pommes Frites, Weißkohlsalat, leicht säuerlich und unsere rauchige Burger-Sauce

11,50

## Hauptgerichte

### Pasta und mehr...

#### **Spaghetti aglio e olio**

manches Mal ist weniger, mehr...  
Spaghetti, Knoblauch und feines Öl ... aus!

8,90

#### **Zucca e Zucchini**

Penne und Kürbis á la cremè mit Zucchini und Curry-Hähnchen

15,90

.. und vegetarisch ohne das Hähnchen

12,50

#### **Vegetarische Maultaschen**

kein Fleisch versteckt,  
an bunten Blattsalaten vom Markt

9,90

## Hauptgerichte

### **Schniposa**

Handgeklopftes Schweineschnitzel, mit Liebe paniert und in Butter gebraten, wie der Name sagt: mit Pommes Frites und Salat

14,90

extra Sauce dazu 1,50

### **Zwiebelrostbraten**

(sprich: Zwiwwelroschtbroade), die Erfindung reklamieren die Schwaben, toll gemacht wird das aber auch bei uns, Spätzle sind dabei, es sei denn Sie wollen etwas Anderes

21,00

### **Brusler Filetpfännle**

edles Schweinefilet auf hausgemachten Spätzle, Rahmsauce mit reichlich Champignons und feinem Gemüse, aber Achtung, diese Pfanne ist heiß!

17,50

**220gr. Rumpsteak**  
mit Bratkartoffel und Kräuterbutter

23,50

## Hauptgerichte

### **Original Wiener Schnitzel mit Originalbeilagen**

Die „Originalbeilagen“ gibt es in den verschiedensten Varianten, bei uns wählen Sie zwischen Pommes Frites, Bratkartoffeln oder lauwarmem Kartoffelsalat, Preiselbeeren gibt es immer. Und natürlich eine Zitronenscheibe. Selbstverständlich Kalbfleisch.

20,90

### **Cordon Bleu**

„blaues Band“ macht da als Übersetzung wenig Sinn, in alten französischen Kochbüchern meint à la Cordon bleu „nach Art der hohen Kochkunst. Wir schneiden in ein dickeres Kalbsschnitzel eine Tasche und füllen diese mit gutem Kochschinken und gutem Edamer. Wählen Sie Ihre Beilage

22,90

### **Rinderroulade**

mit Speck, Zwiebeln und Essiggurken gefüllt,  
mit hausgemachtem Apfelrotkraut und Kartoffelklöße

17,50

### **Berliner Kalbsleber**

Mit Kartoffelpüree, karamellisierten Apfelscheiben und Röstzwiebeln

15,90

# Feinstes Fleisch

## Rib Eye

Die weltweit besten Steaks kommen - ohne Wenn und Aber - aus den USA. Rinderrassen, wie Hereford und Black Angus, verbunden mit dem Züchter-Know-how, begründen den Weltruf dieses hervorragenden Fleisches.

½ lb (ca. 227g)

35,00

## Entrecote vom Bison

Bekannt durch seine mächtige, eindrucksvolle Erscheinung in unzähligen Indianerfilmen, ist der Bison, solange es Menschen gibt, von Ihnen gejagt worden. Für die Indianer war der Bison ein zentraler Bestandteil ihres Lebens. Zu halten ist der Bison nur freilaufend und am Besten in seiner ursprünglichen Heimat: der amerikanischen Prärie. Hier gibt es bis zu 180 verschiedene Kräuter und Mineralien, die dem Bison-Fleisch einen frischen, würzigen Geschmack verleihen.

½ lb (ca. 227g)

39,00

## Schweinekotelett vom Iberico

Kotelett vom Iberico, dem schwarzen, halbwilden spanischen Schwein, welches sich von Korkeichen ernährt und immer genügend Bewegung hat. Schweinefleisch, wie man es nicht erwartet. Wir garen das sous-vide.

24,00

Unsere Preise sind in Euro und verstehen sich inklusive Service & Mehrwertsteuer  
Die Kennzeichnung von Zusatzstoffen entfällt, da wir keinerlei Zusatzstoffe verwenden  
Bei Lebensmittelallergien wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter, unsere Küche hat immer eine Lösung



## Feinstes Fleisch

### American Flank Steak

Flank Steak, dass der Dünnung unterhalb des Filets ausgelöst, 12 Stunden im Ofen sous-vide gegart wurde, ist von unvergleichlicher Zartheit. Erstklassiges, australisches Weiderind

180 feinste Gramm 22,00

### Filet vom Weiderind

Filet vom Hohenloher Weiderind. Bei uns garantiert aus Hohenlohe.

Rohgewicht (ca. 220g) 32,00

## Beilagen zum feinsten Fleisch

Bratensoße	1,50
Rahmsoße	1,50
Cognac-Pfeffer-Rahmsoße	2,50
Sherrysoße	2,50
Kräuterbutter	1,00
Café de Paris	1,00
Bratkartoffel	3,50
Steak Fries	3,50
Spicy Wedges	3,50
Spätzle	3,50
Folienkartoffel mit Sour Cream	3,50
Gemüsebouquet	3,50
Grillgemüse	4,50
Grilltomate	2,50

Unsere Preise sind in Euro und verstehen sich inklusive Service & Mehrwertsteuer

Die Kennzeichnung von Zusatzstoffen entfällt, da wir keinerlei Zusatzstoffe verwenden

Bei Lebensmittelallergien wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter, unsere Küche hat immer eine Lösung

## Fisch

**3 argentinische Rotgarnelen**  
auf Spaghetti aglio e olio,  
auch auf Spaghetti „Enzo“ erhältlich,  
fragen Sie unseren Service

18,50

**Lachsforelle**  
auf Parmesan- Risotto mit Mandel-Brokkoli

18,50

### **Wolfsbarsch Filet**

Wer Fisch mag, wird Wolfsbarsch lieben: Der edle Meeresbewohner hat  
kulinarisch nur das Beste zu bieten. Und gesund ist er außerdem!  
Auf italienischen Orecchiette im feinen Gemüsesud

18,50

## Dessert

### **Duett von Parfait**

- unser Serviceteam informiert Sie gerne,  
welche Sorten wir gerade frisch für Sie gezaubert haben -  
auf Soßenspiegel und saisonalen Früchten

7,50

### **Trilogie unserer hausgemachten Sorbets,**

- fragen Sie bitte nach, welche Sorten  
wir gerade frisch für Sie produziert haben -

7,50

### **Pflaumen Crumble**

mit Vanilleeis und Sahne  
(Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)

7,50

### **Eis**

Gestalten Sie sich Ihr gemischtes Lieblingseis  
aus folgenden Sorten:

**Bourbon-Vanille**

**Schokolade**

**Erdbeere**

**Walnuss**

je Kugel 2,00

...aber bitte mit Sahne 1,00