

Vorspeisen

Vegetarisch Tomatencremesuppe
mit Mozzarella Würfeln
Tomato cream soup with mozzarella

5,50 €

Rinderkraftbrühe mit Maultaschen und Gemüsestreifen
Bouillon of beef with swabian ravioli and vegetable slices

5,50 €

Salat „Edwin.s“
mit gegrillten Hähnchenbruststreifen und
Honig-Balsamico-Dressing
Salad Edwin.s with grilled slices of chicken breast and
honey balsamic dressing

10,80 €

Vegetarisch Gebackener Mozzarella
auf Tomaten-Pesto-Salat
Fried Mozzarella and tomato-salad

11,50 €

Salatbuffet **Salad bar**

5,00 € / klein – **small plate**
10,00 € / groß – **large plate**

Fleischgerichte

Schweinefilet im Speckmantel gebraten
mit buntem Gemüse und Spätzle
Filet of pork in bacon coat, vegetable and spaetzle

18,50 €

Rumpsteak (200g) mit Kräuterbutter,
Süßkartoffel Pommes und Salat vom Büffet
Grilled Rumpsteak (200g) with herb butter, fries of yams and salad bar

20,80 €

Gegrilltes Flanksteak (Rind)
mit Kräuterbutter, Bohnen im Speckmantel und Mandelkroketten
Grilled flank steak (beef) with herb butter, bacon – wrapped and almond croquettes

19,90 €

Zwiebelrostbraten (200 g) mit
geschmälzten Zwiebeln, buntem Gemüsebouquet und Bratkartoffeln
Roast beef (200 g) with
onions, vegetables and fried potatos

22,50 €

Original „Wiener Schnitzel“
mit Pommes und Preiselbeeren, dazu Salat vom Buffet
Original „Wiener Schnitzel“ from veal with
french fries and salad bar

20,80 €

Fleischgerichte

Schwäbische Maultaschen auf Kartoffelsalat,
mit geschmälzten Zwiebeln und kräftiger Jus
Homemade swabian ravioli filled with pork and beef,
potato salad, onions and jus

14,50 €

Edwin.s Caesar Burger mit Hähnchenbrust, Rucola, Tomate,
Speck und Parmesan dazu hausgemachte
Steak-Pommes und Salat vom Buffet
Edwin.s Caesar Burger with chicken breast, arugula salad, tomato,
bacon and Parmesan cheese served with
wedges and salad bar

12,90 €

„Schwabenteller“
Medaillons vom Rind, Schwein und Hähnchen
auf Käsespätzle mit Röstzwiebeln,
Fleischmaultasche und Speckscheiben
Medallions of beef, pork and chicken on swabian noodles with cheese and roasted onions,
swabian ravioli filled with meat topped with bacon stripes

19,90 €

Vegetarisches

Vegetarisches Zucchinischnitzel in Parmesan - Eihülle
mit Tomatengnocchi und Brokkoligemüse
Vegetarian schnitzel from zucchini with parmesan – egg coat,
tomato gnocchi and broccoli

12,90 €

Käsespätzle mit geschmälzten Zwiebeln und Salat vom Buffet
Spätzle with cheese, onions and salad from the buffet

9,90 €

Fisch

Pochiertes Lachsschnitzel
mit Shrimps – Zucchini ragout
dazu Sepiatagliatelle an gelber Paprikasoße
Poached salmon schnitzel with shrimps zucchini ragout
and sepiatagliatelle, yellow bell pepper sauce

22,80 €

Gebratenes Adlerfischfilet auf Orangen-Fenchelgemüse
mit frittierten Reiskrapfen
und glasierten Fingermöhrrchen
Panfried meagrefiled
with orange-fennel
fried riceballs and glazed carotts

20,90 €

Liebe Gäste,

beim Einkauf unserer Fische
achten wir auf nachhaltige Fangmethoden
gemäß MSC und verwenden bewusst
keine Fische aus asiatischen Aquakulturen

Dear guests,

When buying our fish
we pay attention to sustainable fishing methods
according to MSC and use deliberately
no fish from Asian aquacultures

Dessert

Gebackenes Vanilleeis
auf Fruchtsalat mit Grand Marnier mariniert
Fried vanilla-ice-cream on fruit salad marinated with grand marnier

7,50 €

Crème Brûlée mit Zwetschgenröster
dazu Blaubeere Skyr Eis“
Crème brûlée with plum roaster and Blaubeere Skyr ice cream

8,00 €