

Ned emmer's Gleiche

die Speisen dieser Seite können bestellt werden von

11:30 - 14:00 Uhr und 17:30 – 21:30 Uhr

Wein des Monats

Schwaigerner Edition Turm

TL = Trollinger mit Lemberger

Unsere Weine tragen den Turm als Siegel.

Der fruchtige Trollinger und der gehaltvolle Lemberger geben diesem Rotwein seine typische Note. Als Begleiter für die schwäbischen Küche oder als Rotwein für die Tage bestens geeignet
Erz.abf. Heuchelberg eG, Weingärtner, Schwaigern

0,25 l 6,60

1,0 l 26,00

Vorspeise:

Feldsalat Speck, Kracherle mal anders

Kracherle, Speckluft, Schinchenchips 10,80 1

Tagessuppe:

Rahmsuppe vom Sauerkraut
und Röstbrothchips

7,80 2

kleine Portion

Fleischgerichte:

Biersteak vom Schweinerücken

mit Dunkelbiersoße und Kroketten

21,80

17,80

Putensteak Williams

mit Birne und Brie überbacken

dazu Kroketten

22,80

18,30

Hirschrückensteak unter der Pilzkruste

auf Rosenkohl a la creme

mit handgeschabte Spätzle

32,80

Hauptgericht vom **BIG GREEN EGG**

NEG's hausgemachtes Pulled Pork

mit Krautsalat und Pommes frites

dazu Maisbrot (1)

17,80

Gesmokter Schweinebauch aus dem Big Green Egg

auf Rahmsauerkraut, Balsamico-Jus und

Petersilienwurzel-Kartoffelpüree

21,80

Fischgericht:

Skrei Kabeljau auf der Haut gebraten

Spinat a la creme

und Petersilienwurzel Kartoffelpüree

27,80

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Schupfnudeln

mit Rahmsauerkraut

18,80

14,80

Spaghetti mit Rote Beete Ziegenfrischkäse

Pinienkerne

18,80

14,80

Not always the same

The dishes on this page can be ordered from
11:30 AM to 2:00 PM and 5:30 PM to 9:30 PM

Wine of the Month

Schwaigern Edition Tower

TL = Trollinger with Lemberger

Our wines bear the tower as a seal.

The fruity Trollinger and the full-bodied Lemberger give
this red wine its typical character. Perfect as an accompaniment to
Swabian cuisine or as a casual red wine.

Delivery date: Heuchelberg eG, Weingärtner, Schwaigern	0.25 l	6.60
	1.0 l	26.00

Starter:

Lamb's lettuce with bacon and a twist on Kracherle

(a type of German sausage)

Kracherle (a type of German sausage), bacon and onion, ham chips	10.80
--	-------

Soup of the day:

Cream of sauerkraut soup
and toasted bread chips

7.80

Small portion

Meat dishes:

Beer steak from pork loin

with dark beer sauce and croquettes

21.80 17.80

Turkey steak Williams

topped with pear and Brie

with croquettes

22.80 18.30

Venison loin steak under a mushroom crust

on creamed Brussels sprouts

with hand-cut Spätzle

32.80

Main course from the BIG GREEN EGG

NEG's homemade pulled pork

with coleslaw and French fries

with Cornbread (1)

17.80

Smoked pork belly from the Big Green Egg

on creamed sauerkraut, balsamic jus, and

parsley root mashed potatoes

21.80

Fish dish:

Skrei cod, pan-fried skin-on

Cream of spinach

and parsley root mashed potatoes

27.80

Vegetarian dishes

Homemade potato dumplings

with creamed sauerkraut

18.80 14.80

Spaghetti with beetroot, goat cheese, and pine nuts

18.80 14.80

Les horaires peuvent varier.

Les plats présentés sur cette page peuvent être commandés de
11h30 à 14h00 et de 17h30 à 21h30.

Vin du mois

Schwaigern Edition Tower

TL = Trollinger et Lemberger

Nos vins sont reconnaissables à leur emblème en forme de tour.

Le fruité du Trollinger et la rondeur du Lemberger confèrent à ce vin rouge son caractère typique. Idéal pour accompagner

la cuisine souabe ou pour une dégustation décontractée. Date de livraison : Heuchelberg eG, Weingärtner, Schwaigern

0,25 l 6,60

1,0 l 26,00

Entrée :

Mâche avec lardons et une variante de Kracherle (saucisse allemande)

Kracherle (saucisse allemande), lardons, oignons

et chips de jambon

10,80

Soupe du jour :

Crème de choucroute

et chips de pain grillé

7,80

Petite portion

Plats de viande :

Côtelette de porc à la bière

sauce à la bière brune et croquettes

21,80 17,80

Côtelette de dinde Williams

garnie de poire et de brie

avec croquettes

22,80 18,30

Côtelette de chevreuil en croûte de champignons

sur un lit de choux de Bruxelles à la crème

avec Spätzle maison

32,80

Plat principal du BIG GREEN EGG

Porc effiloché maison de NEG

Servi avec salade de chou et frites

Avec pain de maïs (1)

17,80

Poitrine de porc fumée du Big Green Egg

Servie sur choucroute crémeuse, jus balsamique et

purée de pommes de terre au persil-rave

21,80

Plat de poisson :

Cabriolet de Skrei, poêlé avec la peau

Crème d'épinards

Et purée de pommes de terre au persil-rave

27,80

Plats végétariens

Gnocchis de pommes de terre maison

Servi avec choucroute crémeuse

18,80 14,80

Spaghettis aux betteraves, fromage de chèvre et pignons de pin 18,80 14,80

Non sempre uguali

I piatti in questa pagina possono essere ordinati dalle
11:30 alle 14:00 e dalle 17:30 alle 21:30

Vino del mese

Torre Schwaigern Edition

TL = Trollinger con Lemberger

I nostri vini portano la torre come sigillo.

Il Trollinger fruttato e il Lemberger corposo conferiscono

a questo vino rosso il suo carattere tipico. Perfetto come accompagnamento alla
cucina sveva o come vino rosso informale.

Data di consegna: Heuchelberg eG, Weingärtner, Schwaigern	0,25 l	6,60
	1,0 l	26,00

Antipasto:

Insalata di agnello con pancetta e una variante di Kracherle (un tipo di salsiccia tedesca)
Kracherle (un tipo di salsiccia tedesca), pancetta
e cipolla, patatine fritte di prosciutto

10,80

Zuppa del giorno:

Crema di crauti

e patatine fritte di pane tostato

7,80

Porzione piccola

Piatti di carne:

Bistecca di lombo di maiale alla birra
con salsa alla birra scura e crocchette

21,80 17,80

Bistecca di tacchino Williams
con pera e Brie
con crocchette

22,80 18,30

Bistecca di lombo di cervo in crosta di funghi
su crema di cavaletti di Bruxelles
con spätzle tagliati a mano

32,80

Piatto principale dal BIG GREEN EGG

Sfilacciato fatto in casa di NEG Maiale
con insalata di cavolo e patatine fritte
con pane di mais (1)

17,80

Pancetta di maiale affumicata del Big Green Egg
su crauti cremosi, salsa balsamica e
purè di patate al prezzemolo

21,80

Piatto di pesce:

Merluzzo Skrei, saltato in padella con la buccia
Crema di spinaci
e purè di patate al prezzemolo

27,80

Piatti vegetariani

Gnocchi di patate fatti in casa
con crauti cremosi

18,80 14,80

Spaghetti con barbabietola, formaggio di capra e pinoli

18,80 14,80

No siempre es lo mismo

Los platos de esta página se pueden pedir de 11:30 a 14:00 y de 17:30 a 21:30.

Vino del Mes

Edición Torre Schwaigern

TL = Trollinger con Lemberger

Nuestros vinos llevan la torre como sello.

El afrutado Trollinger y el corpulento Lemberger le dan a este vino tinto su carácter típico.

Perfecto para acompañar la cocina suaba o como vino tinto informal. Fecha de entrega:

Heuchelberg eG, Weingärtner, Schwaigern	0,25 l	6,60
	1,0 l	26,00

Entrante:

Canónigos con beicon y un toque de Kracherle (salchicha alemana)

Kracherle (salchicha alemana), beicon, cebolla y chips de jamón 10,80

Sopa del día:

Crema de chucrut y chips de pan tostado	7,80
---	------

Ración pequeña

Platos de carne:

Filete de lomo de cerdo a la cerveza con salsa de cerveza negra y croquetas	21,80 17,80
--	-------------

Filete de pavo Williams con pera y brie con croquetas	22,80 18,30
---	-------------

Filete de lomo de venado con costra de champiñones sobre coles de Bruselas a la crema con Spätzle cortado a mano	32,80
--	-------

Plato principal de BIG GREEN HUEVO

Cerdo desmenuzado casero de NEG con ensalada de col y papas fritas con pan de maíz (1)	17.80
--	-------

Panceta de cerdo ahumada del Big Green Egg sobre chucrut cremoso, salsa balsámica y puré de papas con perejil	21.80
---	-------

Plato de pescado:

Bacalao Skrei, frito con piel Crema de espinacas y puré de papas con perejil	27.80
--	-------

Platos vegetarianos

Empanadillas de papa caseras con chucrut cremoso	18.80 14.80
---	-------------

Espaguetis con remolacha, queso de cabra y piñones	18.80 14.80
--	-------------