



Vorspeisen/Starters

€

Feldsalat an geräucherter Entenbrust,
mit Feigen, Nüssen und Mango-Vinaigrette 8 14,50
*Lamb's lettuce with smoked duck breast,
figs, nuts and mango-vinaigrette*

Burrata mit marinierten Tomaten, Avocado,
Wildkräutersalat und Limonenöl 7 11,50
*Burrata with mainated tomatoes, avocado,
wild herbs salad and lime oil*

Schwabenleckerle - Eine hausgemachte Maultasche
mit Rahmchampignons und Käse überbacken 1/3/7 7,90
*Swabian specialty - One homemade „Maultasche“
with creamy champignons and gratinated with cheese*

Weißwein Risotto
mit gehobeltem Parmesan - Auf Nachfrage auch vegan 7/9/13 10,50
*White wine risotto
with parmesan - Vegan can also be prepared on request*

Suppen/soups

Tomatencremesuppe mit Mozzarella-Pesto-Kaviar 7/9 6,90
Cream of tomato soup with mozzarella pesto caviar

Schwäbische Festtagssuppe - Rinderkraftbrühe
mit Maultäschle, Flädle und Grießklößchen 1/3/7/9 8,50
*Swabian festive soup with „Maultäschle“, pancake stripes
and semolina dumplings*

Hausgemachte Hummersuppe mit Lachsklößchen 2/3/4/7/15 9,50
Homemade lobster cream soup with salmon quennelles



Hauptgerichte/main courses

€

Pilz-Rahmschnitzel vom Kalb
mit Spätzle und buntem Salatteller 1/3/7 22,90

*Veal escalope with a creamy mushroom sauce,
served with spaetzle and salad*

Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat
und Preiselbeermarmelade 1/3 20,90

Vienna escalope with potato salad and cranberry jam

Grillteller „Hotel Therme“
- Rumpsteak, Lammkotelett, Schweinefilet, Hähnchenbrust und
Würstchen im Speckmantel auf Rataouille und Kartoffelgratin 9/13 29,50

Mixed grill plate „Hotel Therme“

*- rump steak, lamb chop, pork fillet, chicken breast
and in bacon wrapped sausage, served with ratatouille and potato gratin*

Zwiebelrostbraten mit Spätzle
und Salaten der Saison 1/3/7/10/12 22,00

*Sirloin-Steak with fried onions,
served with Spätzle and side salad*

Maultaschen in der Brühe mit Zwiebelschmelze
und Kartoffelsalat 15,50

„Maultaschen“ in beef broth with sauted onions and potato salad 1/3/7/9/12

Pasta - Frische Fettuccine mit geräuchertem Lachs
in Sahnesauce mit Kürbiskernen und -öl 1/3/7/8 18,00

*Fettuccine with smoked salmon in cream sauce
with pumpkin seeds and -oil*



Steaks und Salate / steaks and salad	€
Rinderfilet / <i>beef fillet</i> 220 g	32,50
Dry Aged Entrecote / <i>dry aged entrecote</i> 220 g	29,90
Rumpsteak / <i>rump steak</i> 220 g	25,00
Kalbsrückensteak / <i>Saddle of veal steak</i> 220 g	23,50
Putenbruststeak / <i>Turkey breast steak</i> 220 g	21,00
Zu allen Steaks servieren wir eine Beilage und eine Sauce nach Wahl: Folienkartoffeln mit Kräuterschmand, Wedgeskartoffeln, Pommes Frites, getrübte Parmesan Pommes 7 Café de Paris Butter, Bratensauce <i>To all steaks we serve one side dish and one sauce of choice</i> <i>Baked potato with herbs cream, potato wedges, French fries, truffled parmesan French fries</i> <i>Café de Paris butter, gravy sauce</i>	
Beilagensalat zum Steak <i>Side salad for the steak</i>	3,50
Großer bunter Salatteller mit Salaten der Saison	10,50
wahlweise mit gegrillten Garnelen (5 Stück)	20,50
mit gebratenen Rumpsteak Scheiben	24,00
mit gegrillten Maultaschen	16,50
mit gegrilltem Lachssteak	19,50
<i>Large seasonal salad plate</i> <i>to choose</i>	
<i>with grilled prawns (5 pieces)</i>	
<i>with grilled rump steak slices</i>	
<i>with grilled pieces of "Maultaschen"</i>	
<i>with grilled salmon steak</i>	



Fisch Gerichte/fish courses

€

Schwarzwaldforelle aus dem Würzachtal zum selbst filletieren
mit Mandelbutter gebraten, dazu Petersilienkartoffeln 7/8 19,80
*Grilled Blackforest Trout from the "Würzachtal" - for self preparing
with almond butter, served with parsley potatoes*

Lachssteak vom Grill
auf Kürbis-Rosenkohl-Curry mit Cous Cous 1/7 22,50
*Grilled salmon steak served with Pumpkin brussel sprouts curry
and cous cous*

Vegetarische Gerichte/vegetarian courses

€

Weißwein Risotto
mit gehobeltem Parmesan - auf Nachfrage auch Vegan 15,90
wahlweise mit gegrillten Garnelen (5 Stück) 25,90
mit gegrilltem Lachssteak 22,90
mit Grillgemüse der Saison 18,90

*White wine risotto - Vegan can also be prepared on request
to choose with grilled prawns (5 pieces)
with grilled salmon steak
with grilled vegetables of the season*

Schwäbische Käsespätzle mit Bergkäse,
Röstzwiebeln und kleinem Salat 1/3/7 12,80
Swabian cheese spaetzle with fried onions and small salad

Kürbis-Rosenkohlcurry mit Cous Cous und Zimjtoghurt 1/7
- auf Wunsch auch gerne Vegan zubereitet 15,90
*Pumpkin brussel sprouts curry with cous cous and cinnamon yoghurt
- Vegan can also be prepared on request*