



TÄGLICH VON 17:30 UHR BIS 20:30 UHR
BESTELLUNG AB 16:30 MÖGLICH - TEL.: 08192-1400

24. & 25.12.20 KEIN TOGO //
30.12.20 IST UNSER LETZTER TOGO-TAG!

VORSPEISEN

Original spanische Aioli,
Knoblauchcreme mit Oliven 4,00

5 Stück warme Datteln
im Speckmantel mit pikant-süßer Sauce 6,00

7 Stück Garnelen in heißem Olivenöl,
(frische Kräuter, Chili und Knoblauch) 12,00

Rahmsuppe vom frischen Kürbis und Mango
mit gerösteten Kürbiskernen 6,50

Mediterrane Fischesuppe,
grätenfreies Filet vom Zander, Schwertfisch mit schalenlosen Garnelen,
frischen Gemüsen, frischen Kräutern und Tomate in feiner
Fischbrühe gegart, 7,00
oder als Terrine, (doppelte Menge) 13,00

SALATE

Mediterraner Salat,
frische gebratene Gemüse und mariniertes Schafskäse
auf bunter Salatvariation 13,50

Gegrillte Streifen von der Puten-Brust und frische Champignons
auf bunten gemischten Salaten (regional aus St. Ottilien,
artgerechte Haltung mit Auslauf und gentechnikfrei) 14,50

Feurige Rinderlenden-Feizen vom Grill
mit gerösteten Kürbiskernen auf frischen bunten Salaten 14,50

Salat Fischerin,
grätenfreie Edelfischfilets und Garnelenschwänze vom Grill
auf gemischten bunten Salaten 14,50

HAUPTGERICHTE

Hausgemachte Kasknudel,
gefüllt mit Mozzarella, Blattspinat, gerösteten Kürbiskernen und frischen
Kräutern, hellbraune Butter und Parmesan, dazu gemischter Salat, 14,00

Tägliatelle in Basilikum-Pesto,
mit Kürbiskernöl und frischen, gebratenen Gemüse,
Ricola und frischer Parmesan, dazu ein gemischter Salat, 14,50
dazu noch gebratene Putenstreifen, 16,50

Farmer-Burger,
zarte argentinische Rinderlenden-Feizen (160 Gramm) vom Grill,
Barbecue-Sauce, geschmorten Balsamico-Zwiebeln, frischer Tomate und Salat,
im röschen Burger-Brötchen, dazu gebratene Kartoffeln, 16,50

Schweinelendchen (Schweinerücken) vom Grill,
(Schwäbisch-Hällisches Landschwein, gentechnikfrei, artgerechte Haltung
mit Auslauf, nur regionales Grünfutter) mit frischen Champignons in Sahne,
Butterspätzle und gemischtem Salat, 15,00

Putenmedaillons vom Grill
(regional aus St. Ottilien, artgerechte Haltung mit Auslauf
und gentechnikfrei) mit Mozzarella überschmolzen auf Kräutertomatensauce,
dazu gemischter Salat, 16,50

Zartes argentinisches Rinderlendensteak vom Grill
mit Bratkartoffeln, hausgemachter Kräuterbutter und gemischtem Salat,
220 Gramm 18,00 300 Gramm 21,50

Spaghetti mit gebratenen Garnelenschwänzen (ohne Schale)
mit Tomaten, Olivenöl, Knoblauch, wenig Chili, Parmesankubeln
und frischen Kräutern, gemischter Salat, 15,00
oder ohne Garnelen mit gemischtem Salat, 12,50

Variation vom Schwertfisch- und Zanderfilet vom Grill,
(Schwertfisch Wildfang ohne negative Auswirkung auf
Fischbestände und Ökosystem)
in Mandel-Limetten-Butter dazu gebratene Kartoffeln,
und frisches gebratenes mediterranes Gemüse,
(auch nur Zander oder Schwertfisch möglich) 17,50

DESSERT

Anna's hausgemachter warmer schokoladiger Schokokuchen
mit Vanillesauce, 6,00

RESTAURATION
SCHONDORFER