



Die schwäbische – römische Frischeküche

Dies ist nur eine kleine Auswahl aus unserem umfangreichen Angebot, um Ihnen Appetit auf mehr zu machen. Bitte wenden Sie sich an uns, um ausführliche Informationen zu erhalten.

Suppen

Cremesuppe von Strauchtomaten mit Oregano
und gratiniertem Mozzarellacroûton
vegetarisch

Festtagsuppe⁽¹²⁾ mit Flädle, hausgemachtem Maultäschle^(8|12)
und römischer Nocke

Samtsuppe von roter und gelber Paprika,
parfümiert mit Limettensaft,
abgerundet mit Mascarponeflocken

Vorspeisen

Steinpilzravioli in Ruccolacreme
garniert mit glasierten Kirschtomaten
und frisch gehobelten Parmesan
vegetarisch

Salatkreationen

„Caprese“
Komposition von Mozzarella- und Tomatenscheiben
verfeinert mit Basilikum – Pinienkern – Pesto
vegetarisch

„Chef de Cuisine“
eingelegter Thunfisch⁽¹⁾, Räucherlachsrose, rote Zwiebelringe
und Eiecken an marktfrischem Salatbouquet
nappiert mit Himbeerdressing

„Schwabensalat“
mit gerösteten Maultaschen^(8,12), Zwiebeljulienne,
hausgemachter Kartoffelsalat, verschiedene Pilze
aus heimischen Wäldern sowie Kräutersamtdressing

Hausgemachte Maultaschen

„Heiligs Bscheißerle“
hausgemachte Maultaschen^(8,12) an gerädelttem Kartoffelsalat,
geschmelzte Zwiebeln und Lemberger Soße

„Schwäbische Pizza“
Maultaschen^(8,12) geröstet in der Eihülle
an saisonalem Salatbouquet

„Maultaschenschmaus“^(8,12)
gratiniert mit gekochtem Schinken⁽⁸⁾ unter der Käsehaube
auf Waldpilz – Rieslingrahmsoße

Deftige Römerkuchen

(Die römische Art von Flammkuchen aus Hefeteigböden gebacken)

„Hawaii“
mit Rahm, Mascarpone, Scheiben vom Hähnchenbrustfilet,
Ananasecken, Physalis und Mandelblätter

„Venezia“
mit Rahm, Mascarpone, Speck^(1,8), Zwiebelringe
und mediterranen Kräutern

„Piemont“
mit Rahm, Mascarpone, Zucchinischeiben, Cocktailtomaten,
getrüffelten Waldpilzen, Charlottenstreifen,
Mozzarellawürfel und italienischen Kräutern
vegetarisch

Käppele`s Spezialitäten aus der schwäbisch - römischen Fusionsküche

Schwein

„Römertaschen“
kleine Schweinerückensteaks mit Käse und Schinken⁽⁸⁾ gefüllt
auf Mittelmeergemüse, in Butter geschwenkte Bratkartoffeln

„Fildertöpfle“
Medaillons vom Schweinefilet unter der Kräuterkruste
auf Cremechampignons mit geschmelzten Butterspätzle

„Käppele“
Triologie vom Schweinemedailon, Putenschnitzel
und gebratener Maultasche^(8,12) mit hausgemachter Kräuterbutter
an dunkler Bratensoße, Schupfnudeln

Käppele`s Spezialitäten aus der schwäbisch - römischen Fusionsküche

Rind

Nach einem alten Hausrezept eingelegter schwäbischer Sauerbraten mit Apfel-Birnen-Rotkraut und Semmelknödel

Vaihinger Zwiebelrostbraten auf Trollingersoße mit gebratener Maultasche^(8,12) und Butterspätzle

Kalb

Zartes Kalbsrahmschnitzel garniert mit Crème Fraîche, Zitronenzeste und Spätzle

Geflügel

„Pollo“

Hähnchenbrustfilet in knuspriger Mandelkruste mit Basmatireis auf einem Bett von mediterranem Gemüse

Fisch

Fjord Lachsmedaillon gedünstet auf Zucchini carpaccio nappiert mit Safransahnesoße, Butterspaghetti

Duett vom Loup de Mer und Bachsaibling auf feinem Ratatouille mit Kartoffelsahnegratin

Vegetarisch

Stuttgarter Käsespätzle, in Butter gebräunten Zwiebeln und gemischter Salat

vegetarisch

Zusatzstoffe

1:mit Konservierungsstoff, 2:mit Farbstoff, 8:mit Phosphat; 9:geschwefelt, 12:mit Geschmacksverstärker