



Kleine Speisekarte

Vorspeise

Fleischbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle A1,D,E,F,I,L,2,11 **5,50 €**

**Gemischter Salatteller
mit Blatt- und Rohkostsalaten** D,E,F,K,2,3,5 **5,20 €**

Hauptgang

Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle A,D,E,I,L,2,5 **27,80 €**

**Seehecht
auf Ratatouillegemüse mit Rosmarinkartoffeln** A1,B,D,E,F,2,5 **23,50 €**

**Geschmortes Schweinebäckchen mit Wurzelgemüse
und hausgemachten Spätzle** A1,D,E,F,I,L,2,5 **21,00 €**

**Tagliatelle (vegan) an Olivenöl mit mediterranem
Gemüse und Ruccola** A,F,I **17,00 €**

Dessert

**3 St. Apfelküchle in Zimt und Zucker gewendet
mit Vanillesoße, Vanilleeis und Sahne** **8,00 €**

Vanilleeis an warmen Waldbeeren mit Sahne **7,80 €**

Hardy's Gaumenfreuden

im Restaurant Clubhaus des KV/TV Plieningen • Im Wolfer 32, 70599 Stuttgart

www.Hardys-Gaumenfreuden.de • Tel. 0711 – 470 633 40



Conference Menu

Appetiser

Meat broth with homemade herb pancakes A1,D,E,F,I,L,2,11 **5,50 €**

**Mixed salad plate
with leafy and raw vegetables** D,E,F,K,2,3,5 **5,20 €**

Main Course

Roast beef with onions and homemade spaetzle A,D,E,I,L,2,5 **27,80 €**

**Hake on ratatouille vegetables with
rosemary potatoes** A1,B,D,E,F,2,5 **23,50 €**

**Braised pork cheeks with root vegetables and
homemade spaetzle** A1,D,E,F,I,L,2,5 **21,00 €**

**Tagliatelle (vegan) in olive oil with Mediterranean
vegetables and rocket** A,F,I **17,00 €**

Dessert

**3 apple fritters with cinnamon and sugar,
vanilla sauce, vanilla ice cream and whipped cream** **8,00 €**

Vanilla ice cream with warm wild berries and cream **7,80 €**