

Herzlich Willkommen
im

LE CLOCHARD

Familiengeführtes Restaurant seit 50 Jahren

Öffnungszeiten:

Montags Ruhetag
Dienstag - Sonntag von 17³⁰ bis 24⁰⁰ Uhr
warme Küche bis 22³⁰ Uhr
Sonntag von 12⁰⁰ - 14⁰⁰

Neuigkeiten unter:
www.hotel-nothwang.de

Suppen

Tomaten-Suppe mit frischen Kräutern	3.-
überbackene Zwiebelsuppe	3.-

Salate

kleiner Salatteller	3,50
Chef-Salat mit frischen Pilzen, Räucherlachs, Parma-Schinken und Artischocken	9.-
Bologna mit gegrillten Putenstreifen und frischen Pilzen	8.-
Schwaben – Salat mit gebackenen Mautaschen-Streifen, frisches Fladenbrot	8.-
Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse, Peperoni und Oliven	6,50

kalte Vorspeisen

Carpaccio vom argentinischen Rind
mit frischem Rucola, Parmesanspänen,
Balsamico und Olivenöl 8,50

Caprese 6,50
Büffel-Mozzarella mit Tomaten, Olivenöl
und frischem Basilikum

warme Vorspeisen

½ Dutzend Schnecken 4.-
mit Kräuterbutter und Knoblauch überbacken

hausgemachter Flammkuchen 6.-
mit Kräuterschmand, Lauch, frischen Pilzen und Speck

hausgemachte Maultasche 4,50
mit frischen Champignons in Rahmsoße

Hausgemachte Flammkuchen nach Elsässer Art

Klassisch – Rahm , Speck , Zwiebeln	5.- / 6.-
Elsaß – Rahm, Räucherlachs, Lauch	6.- / 7.-
Kernige - Kräuterrahm , Lauch , frische Pilze , Speck	6.- / 7.-
Italia - Rahm, Mozzarella, Tomaten, Käse, Ruccola	6.50 / 7.50

Hausgemachte Pizzen

Margarita - mit Käse und Tomatensoße	4,50 / 5,50
Roma - mit Schinken , Mozzarella , frischen Pilzen	6,50 / 7,50
Napoli – mit Schinken , Salami , frischen Pilzen	6,50 / 7,50
Caribic – mit Schinken und Ananas	6,50 / 7,50
Di Mare - mit Meeresfrüchten	6,50 / 7,50
Parma – mit Mozzarella, Parma- Schinken Cocktail – Tomaten und gehobeltem Parmesan	7.- / 8.-
Vierjahreszeiten - Schinken, Paprika, frischen Pilzen und Artischocken	6,50 / 7,50
Sabotage - Thunfisch, Artischocken, Zwiebeln, Ei	6,50 / 7,50
Lukull – mit Schinken, frische Pilze, Spargel, Paprika	6,50 / 7,50
Mafia - Schinken, Peperoni, Zwiebeln, Chilli	6,50 / 7,50
Le Clochard –Schinken, Salami, Pilze, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Ei	7.- / 8.-

Maultaschen

frisch zubereitet nach altem Familien - Rezept von „Oma Hanne“

Schwabenstolz	8,50
Maultaschen mit in Butter gebräunten Zwiebeln und en scheene Salat	
Schorsch	8,50
Maultaschen am Stück gebraten mit 2 Spiegeleier und au em scheene Salat	
Luagebeudel	8,50
Maultaschen in Streifen geschnitten, mit Ei gebacken und serviert mit Salat	
Allgäu	9,50
Maultaschen auf Blattspinat mit Bergkäse und Emmentaler überbacken, dazu einSalat	
Wilddieb	9,50
mit frischen Champignons an Rahmsoße und Salat	
Tübinger Göschle	11.-
Schweinemedailleurs an Sc. Bearnaise und Maultasche, dazu Kroketten und Salat	
Schwaben – Teller	9,50
Maultasche und Schweineschnitzel, dazu Spätzle und Salat	

Kling`s Klassiker

Schweine – Schnitzel paniert mit Pommes oder hausgemachten Spätzle und Salat	9,50
argentinisches Hüftsteak mit Western - Kartoffeln	13,50
Holzfäller – Steak mit gegrillten Speckstreifen und Pommes	7,50
Zwiebel – Steak vom mageren Schweinerücken mit viel Zwiebeln, und hausgemachte Spätzle	8,50
Hausgemachter Wurstsalat (mit Käse/Schwarzwurst) 6.- (6,50) (mit Phosphat)	6.- (6,50)

Nicht nur für Vegetarier :

Schupfnudel - Gemüse - Teller an Kräuterrahm mit Salat	7,50
hausgemachte Allgäuer - Käsespätzle mit Salat	7,50

Hauptgerichte

Enztal – Platte ab 2 Personen	12.- / Pers.
Schweinemedallions und Putensteak vom Grill , Schnitzel und hausgemachte Maultasche, dazu Pommes, Western-Kartoffeln und Salat	
Steak „Texas“	16.-
argentinisches Rinderhüftsteak überbacken mit Kräuterkruste, dazu Western-Kartoffeln und Salat	
zarter Zwiebelrostbraten	16.-
vom argentinischen Rind, dazu hausgemachte Spätzle und Salat	
Hohenloher Lendenpfanne	14,50
Filets von Rind, Schwein und Pute, serviert mit Kartoffel-Rösti und Salat	
Sindringer Schlemmerpfanne	11,50
Schweinemedallions mit Käse überbacken, dazu Kartoffelrösti und Salat	
Limes - Teller	13.-
argentinisches Rinderhüftsteak und Thüringer Bratwurst vom Grill, dazu Western-Kartoffeln mit Kräuterdipp und Salat	
Jägerschnitzel	11.-
paniertes Schweineschnitzel mit frischen Champignons an Rahmsoße, dazu Pommes und Salat	
Schnitzel Milanese	11.-
paniertes Schweineschnitzel mit Tomatensoße und Käse überbacken, dazu Pommes und Salat	

Spieße

unserer besonderer Gaumenschmaus und Blickfang

bitte beachten : *Bestellung erst ab 2 Spießen*

Lendenspieß

15.-

mit Rinderfilet, Schweinefilet und Putenfilet
dazu frische Champignons, Western – Kartoffeln
und eine bunte Salatschüssel

Geflügel – Spieß

14,50

mit zartem Putenfilet und Früchten,
dazu Kartoffel – Rösti und eine bunte Salatschüssel

Schwaben – Spieß

14,50

mit Rinderfilet, Schweinefilet und Putenfilet,
dazu Würstchen und frische Champignons
serviert mit Western – Kartoffeln und einer bunten Salatschüssel

Hirten – Spieß

14,50

mit Rinderfilet und Schweinefilet und Peperoni,
Oliven sowie frischen Champignons,
dazu Western - Kartoffeln und eine bunte Salatschüssel

XL - Karte

immer für eine Person, 2. Teller extra 2,50 €

Pfundskerl - 500g Schweineschnitzel	13.-
mit Pommes oder hausgemachten Spätzle und Salatteller	
XL - Holzfäller	10.-
400 g Schweine – Rückensteak mit gegrillten Speckstreifen Und Pommes	
XL – Rinder – Steak	19,50
400 g zartes argentinisches Rinder-Hüftsteak, serviert mit Western – Kartoffeln und Salat	
XL – Schwabenteller	14,50
doppeltes Schnitzel und 2 geschmelzte Maultaschen, dazu hausgemachte Spätzle und Salat	
XL – Grillplatte	16,50
500 g Rinder-Hüftsteak, Schweinerückensteak und Bratwurst vom Grill , dazu Pommes und Salat	

Senioren Essen - ohne Altersfreigabe

Senioren-Schnitzel paniert,	7.-
mit hausgemachten Spätzle und Salat	
Senioren-Lendchen	9.-
an Kräuterrahm-Soße mit hausgemachten Spätzle und Salat	
Senioren Zwiebel-Rostbraten	13.-
vom argentinischen Rind dazu hausgemachte Spätzle und Salat	

"Ein gutes Dessert krönt jedes Essen."

eine Kugel Eis nach Wahl wahlweise Bourbon-Vanille, Erdbeere, Schokolade, Joghurt-Waldfrucht, Johannisbeer- oder Zitronensorbet	1.-
drei Kugeln gemischtes Eis mit Sahne	2,70
„Eis-Traum“ von Cappuccino Crisp-Eis mit Eierlikör und Sahne	3.-
„Heiße Liebe“ mit Vanille- Eis, heißen Himbeeren und Sahne	4,20
"Schweden - Cup" mit Bourbon-Vanille-Eis, Eierlikör und Sahne	3,50
süßer Flammkuchen mit Apfelmus und Rosinen	6.-
"Johannis - Sprizz", eine Kugel Johannisbeer-Sorbet mit Sekt aufgegossen	2,50
„Schoko Swip“, mit einer Kugel Schokoladen-Eis auf Eierlikör und Sahne	2,40
Eis - Schokolade mit Schokoladen-Eis	2,70
Eis - Kaffee mit Bourbon-Vanille-Eis und Sahne	2,70