

## Aperitif

2014 Riesling Sekt brut, Weingut Kistenmacher-Hengerer, Heilbronn	L 0,1	€	6,00
.....mit Gordon's Sloe Gin	L 0,1	€	7,00
.....mit Broch's Pfirsichlikör	L 0,1	€	7,00
Hochgewächs Rosésekt (Pinot & Chardonnay) brut, Sektkellerei Kessler, Esslingen	L 0,1	€	6,00
2016 Muskateller Cannstatter Zuckerle O.b.A. trocken, Weingut Frank J. Haller; Stuttgart	L 0,1	€	3,50
Apfel-Quitte-Früchtemix (perlend-alkoholfrei), Staatsweingut Weinsberg	L 0,1	€	3,50

## Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle oder Maultasche (2)	€	6,50
Kartoffelsuppe mit Bärlauch	€	5,50
Spargelcrème	€	6,00

## Vorspeisen

Rindertatar mit Salat (1,2)	€	14,00
Sechuan Entenbrust mit Thai Papayasalat	€	14,50
Gebrautes Zanderfilet mit Linsen und Blattspinat	€	15,00
Roh mariniertes Thunfisch und Avocadomousse	€	16,00
Gebackener Ziegenkäse mit Baby Leaf Salat und Preiselbeeren (1,2)	€	13,00
Cous Cous Salat mit grünem Spargel und Minzjoghurt	€	13,00
Tagliarini mit Trüffelrahm	€	14,50

## Hauptgerichte

Hausgemachte Maultaschen, geschmälzt oder geröstet mit Ei oder in der Brühe, dazu Kartoffel- und Blattsalat (2)	€	14,50
Zwiebelrostbraten mit Spätzle oder Röstkartoffeln mit Speck (2)	€	26,00
Paniertes Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel-Gurkensalat	€	21,00
Cordon Bleu mit Kartoffel- und Blattsalat (1,2,3)	€	25,00
Kalbsnieren in Dijonsensauce mit Röstkartoffeln	€	18,50
Tafelspitzsalat mit Röstkartoffeln	€	18,00
Zweierlei vom Schwein mit Sellerie-Apfelpüree und Serviettenknödelblätter	€	18,00
Rib Eye Steak mit Kräuterbutter und großem Blattsalat	€	26,00
Filets von Seeteufel und Rotbarsch mit Grillgemüse und Sepiarisotto	€	26,00
Stangenspargel mit Holländischer Sauce, neuen Kartoffeln und Kräuterflädle	€	21,50
..... mit kleinem Kalbsschnitzel	€	30,50
..... mit Zanderfilet	€	29,50
..... mit dreierlei Schinken	€	28,50



Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte. Gerne informieren wir Sie mündlich und/oder auch in schriftlicher Form welche Allergene in welchen Gerichten enthalten sind.

Zusatzstoffe: 1) Farbstoff 2) Antioxidationsmittel 3) Konservierungsstoff

## Dessert

Crème Brûlée vom grünen Tee mit Rhabarber und Erdbeerragout

€ 6,50

Variation von der Valrhona Schokolade mit Kirschen

€ 8,50

Ofenschlupfer mit Vanillesauce und Amarettoeis

€ 7,50

Erdbeersorbet aufgegossen mit Rieslingsekt

€ 6,50

## Käse

Auswahl von Rohmilchkäse mit Feigensenf und Oliven

€ 11,00

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte. Gerne informieren wir Sie mündlich und/oder auch in schriftlicher Form welche Allergene in welchen Gerichten enthalten sind.

Zusatzstoffe: 1) Farbstoff 2) Antioxidationsmittel 3) Konservierungsstoff

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte. Gerne informieren wir Sie mündlich und/oder auch in schriftlicher Form welche Allergene in welchen Gerichten enthalten sind.

Zusatzstoffe: 1) Farbstoff 2) Antioxidationsmittel 3) Konservierungsstoff