

## Aperitif

2014 Riesling Sekt brut, Weingut Kistenmacher-Hengerer, Heilbronn	L 0,1	€	6,00
.....mit Rosella Flower (eingelegte Hibiskusblüte)	L 0,1	€	9,00
Hochgewächs Rosésekt (Pinot & Chardonnay) brut, Sektkellerei Kessler, Esslingen	L 0,1	€	6,00
2017 Cannstatter Zuckerle Muskateller Q.b.A. trocken, Weingut 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
Karotten - Ingwersuppe	€	6,00
Pilzrahmsuppe	€	6,00

## Vorspeisen

Rindertatar mit Salat (1,2)	€	14,00
Kaninchenrücken mit gebratenen Pilzen und Lauch	€	15,00
Türmchen von Blutwurst und Selleriepüree mit Apfelchutney und Schmorzwiebeln	€	14,00
Carpaccio vom Kalbsfilet mit Parmesan	€	15,00
Gebratenes Wallerfilet mit Linsen und Rote Bete	€	15,00
Gebeizter Lachs mit Avocadomousse	€	14,50
Gebackener Ziegenkäse mit Baby Leaf Salat und Preiselbeeren (1,2)	€	13,00
Tagliarini mit Trüffelrahm	€	14,00

## Hauptgerichte

Hausgemachte Maultaschen, geschmälzt oder geröstet mit Ei oder in der Brühe, dazu Kartoffel- und Blattsalat (2)	€	14,50
Zwiebelrostbraten mit Spätzle oder Röstkartoffeln	€	26,00
Paniertes Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel-Gurkensalat	€	21,00
Cordon Bleu mit Kartoffel- und Blattsalat (1,2,3)	€	25,00
Geschmorte Ochsenbacke mit glasiertem Kohlrabi und Serviettenknödel	€	21,00
Kalbsnieren in Dijonsensauce mit Röstkartoffeln	€	18,00
Lammragout mit Artischockenboden und Polentaschnitte	€	25,00
John Stone Rumpsteak mit großem Blattsalat, Ardbeg-Whiskybutter und Kartoffel-Lauchgratin	€	34,00
Filets von Meerestischen mit Blattspinat und Safranrisotto	€	28,00
Pilzragout mit Blattsalat und Brezelknödel	€	18,00



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

## Dessert

Crème Brûlée mit Ananas und Schokoladeneis

€ 7,00

Apfelstrudel mit Vanillesauce und Walnußeis

€ 7,50

Valrhona-Schokoladenmousse und Mandarinenparfait mit Pflaumen

€ 7,50

Bergamotte Sorbet aufgegossen mit Kessler brut Sekt

€ 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