

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 Sekt Rosé (Pinot & Chardonnay) brut, Sektkellerei Kessler, Esslingen	L 0,1	€	5,50
2016 Muskateller Cannstatter Zuckerle O.b.A. trocken, Weingut Frank J. Haller; Stuttgart	L 0,1	€	3,50
AK-69/26 (Apfel-Kirsch-Fruchtmix, perlend, alkoholfrei), Staatsweingut Weinsberg	L 0,1	€	3,50

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle oder Maultasche (2)	€	6,50
Kartoffelrahmsuppe mit Trüffel	€	7,50
Karotten-Ingwersuppe	€	6,50

Vorspeisen

Rindertatar mit Salat (1,2)	€	14,00
Gebackenes Kalbsbries auf Rahmsauerkraut	€	15,00
Roh mariniertes Thunfisch mit Avocadomousse	€	16,50
Tagliarini mit bretonischem Hummer	€	20,00
Gebatene Jakobsmuscheln mit Blattspinat und Rote Bete-Mandel-Chutney	€	16,00
Gebackener Ziegenkäse mit Baby Leaf Salat und Preiselbeeren (1,2)	€	13,00
Getrüffeltes Risotto	€	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
Tafelspitz in Meerrettichsahne mit Blattspinat und Röstkartoffeln	€	19,50
Cordon Bleu mit Kartoffel- und Blattsalat (1,2,3)	€	25,00
Kalbsnieren in Dijonsensauce mit Röstkartoffeln	€	18,50
Lammrücken mit gebratenem Gemüse und Polenta	€	26,00
Rinderragout mit Pilzen, Gemüse und Brezelknödel	€	19,50
Kabeljaufilet mit Kräuterschaum, Gemüse und Rote Bete-Walnußrisotto	€	24,00
Pilzragout mit Blattsalat und Brezelknödel	€	18,00
Gebackener Feta mit Tomatenkompott, gegrillte Aubergine, Cous Cous und Joghurt-Minzsauce	€	14,50



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

Kashmir Chai Crème Brûlée mit karamellisierter Pfefferananas

€ 6,50

Variation von der Valrhona Schokolade mit Kirschen

€ 8,50

Ofenschlupfer mit Vanillesauce, Zwetschgen und Schokoladeneis

€ 7,50

Tutti Fruttisorbet 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