

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 Cannstatter Zuckerle Muskateller Q.b.A. trocken, Weingut Haller, Stuttgart	L 0,1l	€	3,50
Apfel-Quitte-Früchtemix (perlend-alkoholfrei), Staatsweingut Weinsberg	L 0,1	€	3,50

Suppen

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

Vorspeisen

Rindertatar mit Salat (1,2)	€	14,00
Roh marinierter Thunfisch mit Avocadomousse	€	16,00
Gebratenes Saiblingfilet mit Blattspinat	€	14,50
Gebeizter Rote Bete Lachs mit Gurkensalat	€	14,50
Cous Cous mit grünem Spargel und Joghurt-Minzsauce	€	13,00
Gebackener Ziegenkäse mit Baby Leaf Salat und Preiselbeeren (1,2)	€	13,00
Tagliarini in Trüffelrahm	€	13,00

Hauptgerichte

Hausgemachte Maultaschen, geschmälzt oder geröstet mit Ei oder in der Brühe, dazu Kartoffel- und Blattsalat (2)	€	14,50
Zwiebelrostbraten mit Spätzle oder Röstkartoffeln 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
Tafelspitz in Meerrettichsahne mit Gemüse und Röstkartoffeln	€	19,00
Kalbsnieren in Dijonsensauce mit Röstkartoffeln	€	18,50
Ragout und Medaillons vom Reh mit Pfifferlingen, Gemüse und Spätzle	€	29,00
Dry Aged Rib Eye Steak mit Kräuterbutter und großem Blattsalat	€	29,00
Pfifferlinge in Kräutersahne mit Blattsalat und Brezelknödel	€	19,50
Filets von Steinbeiser und Kabeljau mit Krustentiersauce, Fenchel und Zitronenrisotto	€	25,00
Stangenspargel mit Holländischer Sauce, neuen Kartoffeln und Kräuterflädle	€	21,50
..... mit kleinem Kalbsschnitzel	€	30,50
..... 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 mit Pfefferananas und Vanilleeis

€ 7,00

Variation von der Valrhona Schokolade mit Weinbergpfirsich

€ 8,50

Ofenschlupfer mit Vanillesauce und Nougateis

€ 7,50

Birnensorbet 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