

## Aperitif

2013 Riesling Sekt brut, Weingut Kistenmacher-Hengerer, Heilbronn	L 0,1	€	6,00
2016 Muskateller Cannstatter Zuckerle Ob.A. trocken, Weingut Frank J. Haller; Stuttgart	L 0,1	€	3,50
Apfel-Kirsch (spritzig-alkoholfrei), Staatsweingut Weinsberg	L 0,1	€	3,50

## Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle oder Maultasche (2)	€	6,00
Kürbissuppe	€	5,50
Rahmsuppe von Waldpilzen	€	6,00

## Vorspeisen

Rindertatar mit Salat (1,2)	€	13,50
Sous vide gegarter Schweinebauch auf Rahmsauerkraut	€	13,50
Roh mariniertes Thunfisch mit Avocadomousse	€	16,00
Gebratener Oktopus und Garnelen mit Kürbis-Couscous	€	15,00
Gebackener Ziegenkäse mit Baby Leaf Salat und Preiselbeeren (1,2)	€	12,50
Tagliarini in Trüffelrahm	€	14,00

## Hauptgerichte

Hausgemachte Maultaschen, geschmälzt oder geröstet mit Ei oder in der Brühe, dazu Kartoffel- und Blattsalat (2)	€	14,00
Zwiebelrostbraten mit Spätzle oder Röstkartoffeln mit Speck (2)	€	25,00
Paniertes Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel-Gurkensalat	€	20,50
Cordon Bleu mit Kartoffel- und Blattsalat (1,2,3)	€	24,00
Kalbsnieren in Pommerysensaft mit Röstkartoffeln	€	17,50
Geschmorte Ochsenbacke mit Gemüse und Spätzle	€	19,50
Hirschgulasch mit Waldpilzen, Rahmwirsing und Brezelknödel	€	22,50
Rosa gebratene Entenbrust mit glasierten Karotten und Kartoffelplätzchen	€	21,50
Tafelspitz in Meerrettichsahnesauce mit Rote Bete und Röstkartoffeln	€	19,00
Gebratene Meeresfische mit Kräuterschaum, Gemüse und Risotto	€	25,50
Kürbisstrudel auf Kartoffel-Brokkolistampf und Rote Bete- Ingwersauce	€	16,00
Waldpilze in Kräutersahne mit Brezelknödel und Blattsalat	€	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

Tonkabohnen-Crème-Brûlée mit Quittenspalten

€ 6,50

Topfenstrudel mit Vanillesauce, Pflaumenkompott und Schokoladeneis

€ 7,50

Dreierlei von der Valrhona Schokolade mit Rotweibirne

€ 7,50

Cassissorbet 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