

Aperitif

2013 Riesling Sekt brut, Weingut Kistenmacher-Hengerer, Heilbronn	L 0,1	€	6,00
... mit Gordons Sloe Gin	L 0,1	€	7,00
2016 Muskateller Cannstatter Zuckerle O.b.A. trocken, Weingut Frank J. Haller; Stuttgart	L 0,1	€	3,50

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle oder Maultasche (2)	€	6,00
Spargelcrèmesuppe	€	5,50
Melonenkaltschale	€	4,50

Vorspeisen

Rindertatar mit Salat (1,2)	€	13,50
Merguez mit Minzsauce und Cous Cous Salat	€	9,50
Steinbutt und Jakobsmuscheln mit Chorizorisotto (2,3)	€	15,00
Geräucherter Stör mit Rote-Bete-Walnussalat und Meerrettichsauce	€	13,50
Vitello Tonnato	€	13,50
Gebackener Ziegenkäse mit Blattsalat und Preiselbeeren (1,2)	€	12,50
Tagliarini mit Trüffelrahm	€	14,00
Melonensalat mit Rinderschinken	€	12,00

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
Rib Eye Steak mit Kräuterbutter und großem Blattsalat (1,2)	€	25,00
Sauerbraten von der Schweinebacke mit Bayrisch Kraut und Serviettenknödel	€	18,00
Kalbsleber mit Apfelchutney, Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	€	19,50
Zweierlei vom Lamm mit Grillgemüse, Dattel-Aprikosenchutney und Süßkartoffelstampf	€	21,50
Tafelspitzsalat mit Röstkartoffeln	€	16,00
Gebratenes Rotbarschfilet mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln	€	22,00
Pfifferlinge in Kräutersahne mit Serviettenknödel und Blattsalat (1,2)	€	18,00
Bruchsaler Spargel mit holländischer Sauce und Kräuterflädle	€	21,00
... mit dreierlei Schinken (2,3)	€	26,00
... mit paniertem Kalbsschnitzel	€	28,00



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

Holunderblüten-Crème Brûlée mit eingelegten Pflaumen

€ 6,50

Ofenschlupfer mit Vanillesauce und Vanilleeis

€ 7,50

Zweierlei Schokoladenmousse mit Mango-Chili-Ragout

€ 7,50

Zitronensorbet 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