

## 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 0,1	€	3,50
Apfel-Quitte-Früchtemix (perlend-alkoholfrei), Staatsweingut Weinsberg	L 0,1	€	3,50

## Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle oder Maultasche (2)	€	6,50
Gazpacho Andalouse	€	5,50

## Vorspeisen

Rindertatar mit Salat (1,2)	€	14,00
Gebratene Joakobsmuscheln mit Papayasalat	€	16,00
Hausgebeizter Lachs mit Avocadomousse und Gurkensalat	€	14,00
Gebratenes Saiblingsfilet mit Spitzkohl	€	15,00
Gebackener Ziegenkäse mit Baby Leaf Salat und Preiselbeeren (1,2)	€	13,00
Blattsalat mit gebratenen Pilzen	€	13,00
Tagliarini in 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 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
Kalbsnieren in Dijonsensauce mit Röstkartoffeln	€	18,50
Lammrücken mit Okraschoten und Cous Cous	€	26,00
John Stone Rib Eye Steak mit Kräuterbutter und großem Blattsalat	€	29,00
Geschmorte Ochsenbacke mit geschmortem Kohlrabi und Brezelknödel	€	22,00
Kalbstafelspitz in Meerrettichsahne mit Gemüse und Röstkartoffeln	€	21,00
Gebratener Kabeljaurücken mit Zucchini-Gemüse und Risotto	€	26,00
Feta mit Aubergine, Tomatensugo und Cous Cous	€	16,00
Pilzragout mit Blattsalat und Brezelknödel	€	19,50



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 eingelegten Kirschen und Sauerrahmeis

€ 7,00

Weißes und dunkles Schokoladenmousse mit Aprikosen

€ 8,50

Ofenschlupfer mit Zwetschgen, Vanillesauce und Walnusseis

€ 7,50

Mangosorbet 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