

Aperitifempfehlung

Aperol Spritz	0,2 l	6,80
2016 Chardonnay Sekt Fellbacher Weingärtner	0,1 l	7,80
Contratto for England Blanc de Noir Pas Dosé 2011er Jahrgangssekt im Champagnerverfahren	0,1 l	11,--
Cluss-Kellerpils vom Fass als Aperitif	0,1 l	1,90
Sanbittèr mit Orangensaft (alkoholfrei)	0,2 l	4,80

Weinempfehlung

2017 Weißer Burgunder * trocken Weinmanufaktur, Untertürkheim Intensives Aroma von Birnen, Honigmelonen und Bananen. Ein kraftvoller Weißer Burgunder mit einem eleganten Fruchtspiel auf der Zunge und einer schöner Länge.	0,1 l	3,10
--	-------	------

Menüempfehlung

Carpaccio vom Rind mit Grana Padano und Rucola

aaa

Thai Currysuppe mit gebratenem Scampi

aaa

Zanderfilet mit der Haut in Butter gebraten
auf Blattspinat dazu Salzkartoffeln

aaa

Crème Brûlée mit Portweinzwetschgen
und gesalzene Karamelleis

aaa

Espresso

€ 54,-- / ohne Vorspeise € 41,--

Vorspeisen

Verschiedene Blattsalate in Balsamicodressing mit Kirschtomaten und Kresse	7,50
Feldsalat in Nussöldressing mit Kirschtomaten, gebratenem Speck und Croûtons	8,50
Ravioli mit Ricotta und Spinat gefüllt an Salbeibutter mit Grana Padano	9,50
Gebratene Scampis und Ananas an Eisbergsalat mit asiatischer Chilisauce	14,--
Carpaccio vom Rind mit Grana Padano und Rucola	14,--
Entenstopfleber und Birne gebraten an Selleriepüree mit Honig-Balsamicosauce	18,--
Dazu empfehlen wir Kerner Beerenauslese Barrique, Collegium Wirtemberg 5 cl 4,--	

Suppen

Klare Ochschwanzsuppe mit Sherry und Grießklößchen	7,80
Thai Currysuppe mit gebratenem Scampi	8,50
Tomatensuppe natur mit Croûtons	6,50
Rinderkraftbrühe mit Schnittlauchflädle	6,--

Vegetarische Gerichte

Zucchinipiccata auf feinen Nudeln mit Tomatensauce und verschiedenen Blattsalaten	16,--
Ravioli mit Spinat und Ricotta gefüllt an Salbeibutter und Grana Padano dazu verschiedene Blattsalate	16,--

Wild

Rehrücken am Stück gebraten an Wacholderrahmsauce mit Pilzen, Preiselbeerbirne, Rosenkohl und Serviettenknödel	34,--
Geschnetzelter Wildhasenrücken mit Pilzen in Preiselbeersauce dazu Rosenkohl und Spätzle	28,--

Weinempfehlung

2016 Merlot trocken VDP Gutswein Weingut Wöhrwag, Untertürkheim mit betörenden Fruchtaromen von Brombeere, Pflaume und dunkler Kirsche umspielt dieser Merlot die Nase. Fein in der Struktur, fruchtig-würzig im Geschmack.	0,1 l	3,10
--	-------	------

Hauptgerichte

Scampis gebraten mit feinen Chilinudeln, Kirschtomaten und Zuckerschoten	26,--
Zanderfilet mit der Haut in Butter gebraten auf Blattspinat dazu Salzkartoffeln	26,--
Rinderfiletsteak rosa gebraten mit Pfefferrahmsauce dazu verschiedenes Gemüse und feine Nudeln	32,--
Kalbsrückensteak mit Morchelrahmsauce dazu feine Nudeln und Feldsalat	29,50
Piccata vom Kalbsrücken auf feinen Nudeln mit Tomatensauce und verschiedenen Blattsalaten	22,--
Kalbskotelett paniert mit großem Salatteller	26,--
Kalbsrostbraten mit Spätzle dazu verschiedene Salate	27,--
Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln und verschiedenen Salaten	27,--
Kalbschnitzel paniert oder in Butter gebraten mit großem Salatteller	21,--