

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
Sanbitter 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

Seeteufel im Speckmantel gebraten
auf kleinen Berglinsen
dazu Kartoffelpüree und Lauchzwiebel

aaa

Mousse au chocolat
auf Vanillesauce und Birnenfächer

aaa

Espresso

€ 57,-- / ohne Vorspeise € 44,--

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,--
Kalbsbries gebraten auf Berglinsen mit Feldsalat in Kürbiskernöl	16,--
Seeteufel im Speckmantel auf kleinen Berglinsen mit Kartoffelpüree und Lauchzwiebel	17,--

Suppen

Legierte Hirnsuppe (vom Kalb) mit Basilikum	7,50
Weißwein-Kuttelsuppe mit Gemüsestreifen	7,--
Thai Currysuppe mit gebratenem Scampi	8,50
Tomatensuppe natur mit Croûtons	6,50
Rinderkraftbrühe mit Schnittlauchflädle	6,--

Vegetarische Gerichte

Zucchini-piccata auf feinen Nudeln mit Tomatensauce und verschiedenen Blattsalaten	16,--
Ravioli mit Spinat und Ricotta gefüllt an Salbeibutter und Grana Padano dazu verschiedene Blattsalate	16,--
"NASI GORENG" vegetarisch (langjährige Spezialität unseres Hauses) Indonesisches Reisgericht mit Gemüse, Krupuk und Gewürzauswahl	18,--

Aktion der Woche

"NASI GORENG" (langjährige Spezialität unseres Hauses) Indonesisches Reisgericht mit geschnetzelten Filetscheiben, Krupuk und Gewürzauswahl	23,--
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Weinempfehlung

2017 Stettener Pulvermächer Riesling feinherb VDP Erste Lage Weingut Aldinger, Fellbach	0,1 l	4,20
--------------------------------------------------------------------------------------------	-------	------

Innereien

Kalbsleber gebraten mit Zwiebel und Apfelscheiben dazu Kartoffelpüree und Salat	21,--
Kalbsnieren mit Salbei gebraten in Calvadossauce dazu Spätzle und verschiedene Salate	20,--
Kalbsherz am Stück gebraten mit Rosa-Pfeffersauce dazu Spätzle und verschiedene Salate	18,--

Hauptgerichte

Scampis gebraten mit feinen Chilinudeln, Kirschtomaten und Zuckerschoten	26,--
Seeteufel im Speckmantel gebraten auf kleinen Berglinsen, dazu Kartoffelpüree und Lauchzwiebel	31,--
Lammhüfte in Scheiben mit Rosmarin rosa gebraten dazu Kräuterjus, grüne Bohnen und Röstkartoffeln	26,--
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,--