

## Aperitifempfehlung

Aperol Spritz	0,2 l	6,80
Contratto Millesimato Extra Brut 2011er Jahrgangssekt 80% Pinot Noir und 20% Chardonnay	0,1 l	9,50
Champagner Canard-Duchêne Cuvée Léonie Brut	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 Weißburgunder C trocken Fellbacher Weingärtner In der Nase hat er einen spielerischen Duft nach frischen Früchten, auf der Zunge entwickelt er einen zarten Schmelz mit dezenter Säure..	0,1 l	3,10
---	-------	------

## Menüempfehlung

Carpaccio vom Rind  
mit Grana Padano und Rucola

*aaa*

Thai Currysuppe mit gebratenem Scampi

*aaa*

Wolfsbarschfilet mit der Haut in Butter gebraten  
auf Blattspinat dazu Salzkartoffeln

*aaa*

Nougateisparfait mit Mangoragout  
und Vanillesauce

*aaa*

Espresso

€ 53,-- / 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
Wolfsbarschfilet gebraten auf Kartoffel- und Gurkensalat mit Rucola in Balsamico	14,--
Gebratene Scampis und Ananas an Eisbergsalat mit asiatischer Chilisauce	14,--
Carpaccio vom Rind mit Grana Padano und Rucola	14,--
Lauwarmer Pulpo mit geschmolzenen Kirschtomaten auf Rucola	14,--

## Suppen

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,--
Asiatisches Wokgemüse mit Basmatireis und Thaicurrysauce	16,--

## Hauptgerichte

Scampis gebraten mit feinen Chilinudeln, Kirschtomaten und Zuckerschoten	26,--
Wolfsbarschfilet mit der Haut in Butter gebraten auf Blattspinat dazu Salzkartoffeln	26,--
Lammhüfte in Scheiben mit Rosmarin rosa gebraten dazu Kräuterjus, grüne Bohnen und Röstkartoffeln	26,--
Maispoullarde auf Wokgemüse mit Thaicurrysauce und Basmatireis	25,--
Pfefferlendchen vom Schwein mit Champignons und Birne, Calvadosrahmsauce, Basmati-Curryreis und verschiedene Blattsalate	23,--
Piccata vom Kalbsrücken auf feinen Nudeln mit Tomatensauce und verschiedenen Blattsalaten	23,--
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	22,--