

### Aperitifempfehlung

Martini bianco mit Eis und Zitrone	5 cl	5,--
Kessler Hochgewächs Rosé Brut	0,1 l	7,--
Champagner Canard-Duchêne Cuvée Léonie Brut	0,1 l	11,--
Cluss-Kellerpils vom Fass als Aperitif	0,1 l	1,90
Sanbittèr mit Orangensaft <sup>1,3</sup> (alkoholfrei)	0,2 l	4,80
Alkoholfreier Hugo	0,2 l	4,80

### Weinempfehlung

2018 Merlot VDP Gutswein trocken	3,10	7,60
Weingut Wöhrwag, Untertürkheim		

### Menüempfehlung

Carpaccio vom Rind  
mit Grana Padano und Rucola

*aaa*

Thai Currysuppe mit gebratenem Scampi

*aaa*

Lammhüfte in Scheiben gebraten  
mit Rosmarin dazu Kräuterjus,  
grüne Bohnen und Röstkartoffeln

*aaa*

Quarkmousse mit marinierten Erdbeeren,  
Vanillesauce und Amarettibrösel

*aaa*

Espresso

€ 55,-- / ohne Vorspeise € 42,--

## 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,--
Wolfsbarschfilet gebraten auf Kartoffel- und Gurkensalat mit Rucola in Balsamico	14,--

## Suppen

Thai Currysuppe mit gebratenem Scampi	8,50
Tomatensuppe natur mit Croûtons	6,50
Rinderkraftbrühe mit Schnittlauchflädle	6,--

## Vegetarische Gerichte

Asiatisches Wokgemüse mit Basmatireis und Thaicurrysauce	16,--
Ravioli mit Spinat und Ricotta gefüllt an Salbeibutter und Grana Padano dazu verschiedene Blattsalate	17,--
Zucchinipiccata auf feinen Nudeln mit Tomatensauce	15,--

## Hauptgerichte

Wolfsbarschfilet mit der Haut in Butter gebraten auf Blattspinat dazu Salzkartoffeln	26,--
Scampis gebraten mit feinen Chilinudeln, Kirschtomaten und Zuckerschoten	26,--
Maispoularde auf Wokgemüse mit Thaicurrysauce und Basmatireis	25,--
Weinbegleitung: 2018 Stettener Pulvermächer Riesling feinherb MUSKATELLER Weingut Aldinger, Fellbach	0,1 l 4,40
Lammhüfte mit Rosmarin in Scheiben gebraten dazu Kräuterjus, grüne Bohnen und Röstkartoffeln	26,--
Kalbsrückensteak mit frischen Austernpilzen in Rotweinsauce feine Nudeln und verschiedene Blattsalate	28,50
Kalbskotelett paniert mit großem Salatteller	27,--
Piccata vom Kalbsrücken auf feinen Nudeln mit Tomatensauce und verschiedenen Blattsalaten	23,--
Kalbsrostbraten mit Spätzle dazu verschiedene Salate	27,50
Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln und verschiedenen Salaten	27,50
Kalbschnitzel paniert oder in Butter gebraten mit großem Salatteller	23,50