

### Aperitifempfehlung

Birnenlikör mit Rieslingsekt aufgefüllt	0,1 l	€ 6,50
Hugo / Aperol Spritz	0,2 l	€ 6,80
Champagner Canard-Duchêne Cuvée Léonie Brut	0,1 l	€ 9,80
Cluss-Kellerpils vom Fass als Aperitif	0,1 l	€ 1,70
Hugo alkoholfrei	0,2 l	€ 4,50
San Bitter mit Orangensaft (alkoholfrei)	0,2 l	€ 4,80

### Weinempfehlung

2015 Stettener Häder <b>Grauburgunder</b> Erste Lage trocken Weingut Karl Haidle, Stetten	0,1 l	€ 4,90
--	-------	--------

### Menüempfehlung

Thai Currysuppe mit gebratenem Scampi

*aaa*

Zanderfilet auf der Haut in Butter gebraten  
auf zartem Spitzkohl

*aaa*

Kalbsrückensteak mit frischen Steinpilzen in Rahm  
dazu Gemüse und feine Nudeln

*aaa*

Crème Brûlée mit Portweinzwetschgen  
und Piemonteser Haselnusseis

*aaa*

Espresso

€ 55,-- / ohne Fischgang € 43,--

## Vorspeisen

Verschiedene Blattsalate in Balsamicodressing mit Kirschtomaten und Kresse	7,50
Frische Steinpilze natur in Butter gebraten	12,--
Carpaccio vom Rind mit Grana Padano und Rucola	14,--
Gebratene Scampis und Ananas an Eisbergsalat mit asiatischer Chilisauce	14,--
Zanderfilet gebraten auf Kartoffel- und Gurkensalat mit Rucola in Balsamico	14,--
Pot au feu von Hummer und Jakobsmuschel mit Steinpilzravioli	18,--
Entenstopfleber und Birne gebraten an Selleriepüree mit Honig-Balsamicosauce	18,--
Dazu empfehlen wir Kerner Beerenauslese Barrique, Collegium Wirttemberg 5 cl 4,--	

## Suppen

Thai Currysuppe mit gebratenem Scampi	8,50
Hummerrahmsuppe mit Gemüsestreifen	8,--
Tomatensuppe natur mit Croûtons	6,--
Rinderkraftbrühe mit Schnittlauchflädle	5,50

## Vegetarische Gerichte

Spinatknödel mit brauner Butter und Grana Padano dazu verschiedene Blattsalate	15,--
Bandnudeln mit frischen Steinpilzen in Rahm dazu Tomaten- und Blattsalat	18,--

## Hummer

Halber Hummer ausgelöst mit Hummersauce dazu Pilaw-Wildreis und Blattsalate	39,--
Trilogie von Hummer, Jakobsmuschel und Steinpilzen mit Hummerrahmsauce und Gemüsenudeln	39,--
„Surf & Turf“ Rinderfilet gebraten mit Hummer an leichter Hummerrahmsauce mit grünem Spargel und Gemüsenudeln	39,--

## Weinempfehlung

2014 Chardonnay *** trocken –im Barrique gereift- Weinmanufaktur Untertürkheim	0,75 l	38,--
---	--------	-------

## Hauptgerichte

Zanderfilet mit der Haut in Butter gebraten auf zartem Spitzkraut mit Salzkartoffeln	26,--
Scampis gebraten auf Wokgemüse mit Thai Currysauce und Basmatireis	26,--
Lammhüfte mit Rosmarin und Knoblauch gebraten dazu grüne Bohnen und Röstkartoffeln	26,--
Kalbsrückensteak mit frischen Steinpilzen in Rahm, dazu feine Nudeln und verschiedene Blattsalate	28,--
Frische Steinpilze in Rahm mit Serviettenknödel und verschiedenen Blattsalaten	24,--
Piccata vom Kalbsrücken auf feinen Nudeln mit Tomatensauce und verschiedenen Blattsalaten	21,--
Kalbskotelett paniert mit großem Salatteller	25,--
Kalbsrostbraten mit Spätzle dazu verschiedene Salate	26,--
Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln und verschiedenen Salaten	26,--
Kalbschnitzel paniert oder in Butter gebraten mit großem Salatteller	21,--