

Aperitifempfehlung

Aperol Spritz ^{1,6}	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 ^{1,3} (alkoholfrei)	0,2 l	4,80

Weinempfehlung

2016 Spätburgunder Gutswein trocken	0,1 l	3,10
Elegant im Duft mit Aromen von Pflaume, rote Johannisbeere und frischen Kräutern. Durch seine weichen Gerbstoffe und einem feinwürzigen Holzaroma bringt dieser Wein einen geschmeidigen Abgang mit sich. Weingut Aldinger, Fellbach		

Menüempfehlung

Gebratene Scampis und Ananas
an Eisbergsalat mit asiatischer Chilisauce

aaa

Klare Ochsenschwanzsuppe
mit Grießklößchen

aaa

Barbarie-Entenbrust rosa gebraten
mit Rotkraut, Serviettenknödel und Apfelmus

aaa

Lebkucheneisparfait auf Vanillesauce
mit lauwarmen Portweinzwetschgen

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
Gebratene Scampis und Ananas an Eisbergsalat mit asiatischer Chilisauce	14,--
Carpaccio vom Rind mit Grana Padano und Rucola	14,--
Scampi, Pulpo und Jakobsmuschel auf Gemüseperlgrauen mit Krustentierschaum	17,--

Suppen

Klare Ochschwanzsuppe mit Sherry und Grießklößchen	7,80
Petersilienwurzelrahmsuppe mit Trüffelravioli	7,80
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,--
Spinatknödel mit brauner Butter und Grana Padano dazu verschiedene Blattsalate	15,--

Wild

Rehnüsschen in Wacholderrahmsauce mit Pilzen, dazu Preiselbeerbirne, Apfelrotkraut und Serviettenknödel	28,--
Geschnetzelter Wildhasenrücken mit Pilzen in Preiselbeersauce dazu Rosenkohl und Spätzle	28,--

Weinempfehlung

2015 Merlot „Edition Württemberg“ trocken Collegium Württemberg, Rotenberg Kräftiger, würziger Rotwein mit spürbarem Holz und Aromen von Schokolade und Pflaume.	0,75 l 28,--
--	--------------

Hauptgerichte

Scampis gebraten mit feinen Chilnudeln, Kirschtomaten und Zuckerschoten	26,--
Seeteufel gebraten mit Scampi an Hummerrahmsauce mit Basmatireis und Zuckerschoten	31,--
Rinderfiletsteak rosa gebraten mit Pfefferrahmsauce dazu verschiedenes Gemüse und feine Nudeln	32,--
Barbarie-Entenbrust rosa gebraten mit Rotkraut, Serviettenknödel und Apfelmus	26,--
Kalbsrückensteak mit Morchelrahmsauce dazu feine Nudeln und Feldsalat	29,50
Piccata vom Kalbsrücken auf feinen Nudeln mit Tomatensauce und verschiedenen Blattsalaten	22,--
Kalbsrostbraten mit Spätzle dazu verschiedene Salate	27,--
Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln und verschiedenen Salaten	27,--
Kalbschnitzel paniert oder in Butter gebraten mit großem Salatteller	21,--