

Aperitif Empfehlung

„PriSecco weißduftig“ alkoholfrei	Manufaktur Jörg Geiger	0,1l	4,40 € ⁽³⁾
Sauvignon Blanc Sekt b.A. brut	Käsbergkeller Mundelsheim	0,1l	4,60 €
Chardonnay brut	Winzersekt aus dem Piemont	0,1l	4,20 €
„Gin Tonic“	Hendrick´s Gin-Tonic Water-Gurken-Eis	0,3l	8,90 €
„Hugo“	Chardonnay Sekt-Holunderblüte-Limette-Eis-Minze-Aqua	0,25l	6,00 € ⁽¹¹⁾
„Aperol Spritz“	Chardonnay Sekt-Aperol-Eis-Orange-Aqua	0,25l	6,00 € ^(1,10)

Weitere Aperitifs finden Sie auf der letzten Seite.

Vorspeisen und Suppen

Bunt gemischter Salat vom Wochenmarkt
5,90 €

Unser kleiner Beilagensalat
3,90 €

„In der Kaffeetasse serviert“
Schaumsuppe vom Bruchsaler Spargel mit frischem Estragon
6,50 €

Rinderkraftbrühe mit hausgemachtem Maultäschle, Flädle, Grießklößchen,
Tafelspitzwürfel, Gemüsestreifen und frischem Schnittlauch
5,90 €

Vorspeisen Abendkarte

Carpaccio vom Tafelspitz, lauwarm mariniert
mit Radieschen-roter Zwiebelvinaigrette, Kirschtomaten und Stielkapern,
steirischem Kürbiskernöl und frisch geriebenem Meerrettich
8,50 €

Asiatisch marinierter Yellow Fin Thuna mit Koriander und frischer Minze
an grünem Spargel, Avocado und Passionsfruchtsoße
13,90 €

Karamellisierter Ziegenfrischkäse auf Zuckerschoten-Grapefruitsalat
an Mango-Papaya-Chutney, frischen Kräutern und Passionsfrucht-Olivenöl-Sud
12,50 €

Hauptgänge

Yellow Fin Thuna mit Limette und rosa Pfeffer mariniert
auf grünem Spargel und gebratenen Rosmarin-Kartoffeln
24,50 €

Rosa gebratener Rücken vom Salzwiesenlamm auf mediterranem Gemüse,
Kirschtomaten und gebratenen Kartoffeln
28,50 €

Unsere „Ochsensülze“ vom Rindertafelspitz mit Radieschen-roter Zwiebel-Vinaigrette,
steirischem Kürbiskernöl, geschnittenem Schnittlauch, geriebenem Meerrettich
und krossen Bratkartoffeln
18,90 €

Zart Geschmortes vom Kalb auf Tagliatelle an Salbeirahmsoße
und jungem Gemüse mit grünem Spargel
19,80 €

Thai Hühnchen in Ingwer-Chili-Kokos-Currysoße mit Koriander, Limonenblättern
und Zitronengras, Pak Choi, Bambus, Brokkoli, Zuckerschoten, Shiitake,
bunter Paprika und Sternanis-Basmatiduftreis
18,90 €

Schweinefilet in Parmesan-Ei-Hülle auf Tomaten-Tagliatelle,
Rucola und geriebenem Parmesan
19,50 €

Cordon bleu vom heimischem Kalbsrücken, gefüllt mit Wacholderlandschinken
und würzigem Appenzeller mit Preiselbeeren, Pommes
und bunt gemischtem Salat
24,50 €

Rostbraten von der deutschen Färse mit kräftiger Kalbsoße,
geschmälzter Maultasche, hausgemachten Dinkel-Spätzle
und bunt gemischtem Salat
24,50 €

Desserts

Hausgemachtes Fruchtsorbet
4,00 €

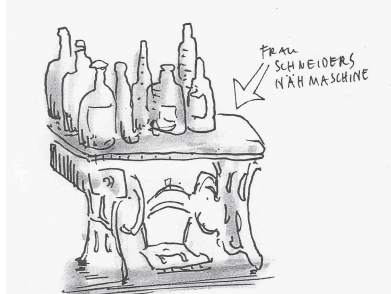
Crème brûlée von der Tonkabohne – Passionsfrucht-Erdbeere –
Bayrisch Creme mit Mango – Sorbet von der Guave mit frischer Minze
8,90 €

„Im Glas serviert“
Vanilleeis mit kaltem Espresso und Eierlikörsahne
5,50 €

Gemischtes Eis
Erdbeere / Schokolade / Vanille

ohne Sahne 4,50 €
mit Sahne 4,80 €

*Auf Ruth Schneiders alter Nähmaschine
finden Sie eine Auswahl unserer Digestifs*



Für Sie zum Mitnehmen:

Hausgemachtes Griebenschmalz (Auf Anfrage)	150g	5,50 €
Hausgemachte Maultaschen tiefgefroren	500g	7 €
Hausdressing im Glas	430ml	6 €
Hausgemachtes Focaccia zum Abholen ab 17:45 Uhr (Vorbestellung 3 Tage)	ca.1500g	10 €