

Aperitif

Wintertraum alkoholfrei ⁽³⁾ Manufaktur Jörg Geiger	0,10l	5,90 €
Rosé Brut Hochgewächs Kessler, Esslingen am Neckar	0,10l	5,90 €
Sauvignon Blanc Sekt Brut Käsbergkeller, Mundelsheim	0,10l	5,50 €
Hugo alkoholfrei mit Limette und frischer Minze ⁽¹¹⁾	0,25l	7,50 €
Gin Tonic mit GINSTR und Gurke oder Limette	0,30l	9,50 €
Hugo mit Limette und frischer Minze ⁽¹¹⁾	0,25l	7,50 €
Aperol Spritz mit frischer Orange ^(1,10)	0,25l	7,50 €
Thai Aperitif mit Limette und frischer Minze ^(1,11)	0,25l	7,50 €
Ruinart Rosé Champagne brut Maison Ruinart, Frankreich	0,375l 0,75l	76 € 120 €
Crémant Pinot brut Crémant Rosé Pinot brut Weingut Merkle, Ochsenbach	0,75l 0,75l	49 € 49 €

Vorspeisen und Suppen

Zupfsalat / Ochsen-Vinaigrette / Kartoffelsalat / Gurkensalat	6,90 €
Rinderkraftbrühe / Grießklößchen / Maultasche Flädle / Schnittlauch	8,50 €
Karamellierter Ziegenkäse / Zuckerschoten / Grapefruit Passionsfrucht / Koriander / Minze	15,50 €
Yellow Fin Tuna / Algensalat / Sesam / Soja Thai-Spargel / Ingwer / Koriander / Wasabi Sorbet	15,50 €
Carpaccio vom Rind / Limone / Champignon / Kirschtomaten Trüffel-Mayonnaise / Rucola / Parmesan	15,50 €

Hauptgänge

Winter Kabeljau / Pommery Senf-Soße / Blattspinat Petersilien-Kartoffeln / Kirschtomate <i>Weinempfehlung: Weißburgunder, Weingut Dautel</i>	28,90 €
Lammfilet / Hummus / Auberginenkaviar / Pita-Brot Koriander / Wilder Brokkoli / Granatapfel <i>Weinempfehlung: Syrah, Käsbergkeller</i>	28,90 €
Tiefsee Garnelen / Linguine / Champignon / Bärlauch Pinienkerne / Kirschtomaten <i>Weinempfehlung: Pinot Meunier, Weingut Hirschmüller</i>	27,90 €
Weibliche Entenbrust / Macadamia-Curry-Kruste Shanghai Pack Choi / Zuckerschoten / Austernsoße Shiitake / Koriander / Soja Sprossen / Asiatische Eiernudeln <i>Weinempfehlung: Sauvignon Blanc, Weingut Herzog von Württ.</i>	26,90 €
Bärlauch Risotto / Kirschtomaten / Ziegenkäse / Brickteig Weißer Spargel / Wildkräutersalat <i>Weinempfehlung: Grauburgunder Fumet, Weinbauer Gerd Keller</i>	22,50 €
Cordon bleu / Heimischer Kalbsrücken Wacholderlandschinken / Appenzeller Preiselbeeren / Zitrone / Pommes	27,90 €
Rostbraten / Deutsche Färse / Kalbsjus / Maultasche Geschmälzte Zwiebeln / Spätzle	32,50 €
Wiener Schnitzel / Heimischer Kalbsrücken / Zitrone Preiselbeeren / Zupfsalat / Kartoffelsalat / Pommes	27,90 €

Preise der Weinempfehlung finden Sie weiter hinten.

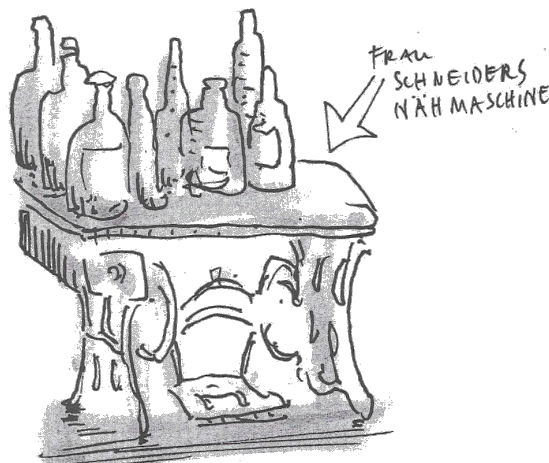
Desserts

Champagner Trüffel / Himbeersorbet / Pistazie / Schokoladenkuchen Passionsfrucht / Himbeeren	12,50 €
Crème brûlée / Tonkabohne / Passionsfrucht / Kokos-Espuma	8,50 €
Tages Sorbet	5,90 €
Vanille-Eis / Kürbiskernkrokant / Steirisches Kürbiskernöl	7,90 €
Vanille-Eis / Espresso / Eierlikör-Sahne	4,90 €

Dessertwein

Manufaktur Jörg Geiger Eis Apfel Selektion Winter 2021	4 cl	6,50 €
--	------	--------

Auf Ruth Schneiders alter Nähmaschine
finden Sie eine Auswahl unserer Digestifs



Zum Mitnehmen

500 gr Hausgemachte Maultaschen tiefgefroren 9,50 €

430 ml Hausdressing im Glas 6 €

Sollten Sie von Allergien betroffen sein, gibt Ihnen unsere separate Allergiker-Karte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten. Wir möchten Sie darauf aufmerksam machen, dass Sie bei uns mit EC-Karte oder bar bezahlen können. Kreditkarten können wir leider nicht akzeptieren. Alle unsere Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.