

<u>Apéritif:</u>	Aperol Spritz	0,2 l	€	7,--
	Glas Winzersekt "Blanc de noir brut" Eberbach- Schäfer, Lauffen	0,1 l	€	5,50
	Gin Tonic (verschiedene Sorten) mit T. Henry Tonic - 0,2 l	5 cl	€	9,50
	Hopfenwunder – unser Aperitif Bier erfrischenden Aroma aus drei Hopfensorten	0,33 l	€	3,50
	Bitter Cup – alkoholfrei	0,2 l	€	4,20
	Rhabarber- Schorle mit frischer Minze und Eis	0,2 l	€	4,20
<u>Untertländer</u>	2017 Leissium weiß, Weingut Leiss, Gellmersbach	0,25 l	€	7,--
<u>Gourmet</u>	2016 Rose, trocken Kistenmacher Hengerer	0,25 l	€	7,--
<u>Viertel:</u>	2016 Cuvée W, Wachtstetter, Pfaffenhofen (Lemberger, Cabernet, Spätburgunder)	0,25 l	€	8,50

## Live cooking 2018

### Dienstag 3. Juli

Fusilli aus dem Parmesanlaib  
mit frischem Sommertrüffel € 16,--

### Mittwoch 4. Juli

Carree vom Thüringer Duroc Schwein  
am Stück gebraten  
mit Rosmarinkartoffeln € 17,--

### Donnerstag 5. Juli

Gebratene Riesengarnelen aus dem Wok  
mit asiatischem Gemüse und Basmatireis € 21,--

### Freitag 6. Juli

Kross gebratene Kalbshaxe mit Semmelknödel € 19,--

### Samstag 7. Juli

Filet von der Dorade mit Lauch- Rahmnudeln € 21,--

<u>Vorspeisen:</u>	Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesanspäne und Ruccolasalat	€	15,--
	Feinschmeckersalat mit gebackenen Muschelschnitten	€	12,--
<u>Warme Vorspeise:</u>	Gratinierter Spitzpaprika mit Schafskäse Parmesan und Balsamico- Glace	€	11,--
	Triangoli mit frischem Sommertrüffel aus Alba im eigenen Schaum	€	17,--
<u>Suppen:</u>	Pfifferlingrahmsuppe mit Einlage	€	7,--
	Schaumsüpple von Zweigtomaten mit Mozzarellakugeln	€	6,50
<u>Fischgerichte:</u>			
	Kabeljaufilet mit gebratenen Kräuterpfifferlingen und weißen Bandnudeln	€	22,--
	Matjesfilet (Neufang 2018) mit Apfel, Zwiebel und Sauerrahm und neue Kartoffeln	€	19,--
<u>Fleischgerichte:</u>			
	Frische Pfifferlinge in Kräutersahne mit gebratene Schweinelendchen und Semmelknödel	€	24,--
	Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Kartoffel- Gurkensalat	€	23,--
	Piccata vom Truthahn mit Tomaten- Spaghetti und gehobeltem Parmesan	€	19,--
	<u>Vegetarisch:</u> Pilzpännle in Kräutersahne mit weißen Bandnudeln	€	16,50
	<u>Vegan:</u> Risotto mit frisch gehobeltem Sommertrüffel (auf Wunsch auch gerne Vegetarisch mit Parmesan)	€	18,50
<u>Heiße Tage – Kalte Speisen:</u>			
	Kaltes Roastbeef mit Sauce Remoulade und Bratkartoffeln	€	19,--
	Rindfleischsalat mit Gurken, Zwiebel und Bratkartoffeln	€	18,--
	Jahreszeitensalat mit kross gebratenem Speck, Pfifferlinge und Mozzarella	€	17,--
	Thailändischer Putensalat	€	15,--
	gemischter Salatteller oder Gemüse der Saison	€	4,50
	1 Flasche (0,5 l) von unserem Salat- Dressing zum Mitnehmen	€	4,--

Bitte haben Sie Verständnis, daß wir **keine Kreditkarten**  
akzeptieren, gerne aber Ihre EC-Karte