

| | | | | |
|--|--|--------|---|-------|
| <u>Apéritif:</u> | Aperol Spritz | 0,2 l | € | 7,-- |
| | Glas Winzersekt "Blanc de noir brut" Eberbach- Schäfer, Lauffen gerne auch mit Weinbergpfirsichlikör | 0,1 l | € | 6,-- |
| | Gin Tonic (verschiedene Sorten) mit T. Henry Tonic - 0,2 l | 5 cl | € | 9,50 |
| | Hopfenwunder – unser Apéritif Bier erfrischendes 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>Unterländer Gourmet Viertele:</u> | 2016 Weißer Riesling trocken Weingut Zipf Löwenstein | 0,25 l | € | 7,-- |
| | 2017 Leissium Rose, trocken, Leiss, Gellmersbach | 0,25 l | € | 7,-- |
| | 2016 Cabernet franc, Kistenmacher-Hengerer, HN | 0,25 l | € | 8,50 |
| <u>Vorspeisen:</u> | Sashimi Thunfisch im Sesammantel mit Wasabi und und Spinatsalat | | € | 17,-- |
| | Luftgetrockneter Rehschinken von der Landmetzgerei Müller aus Eppingen mit 2erlei Linsensalat | | € | 15,-- |
| | Carpaccio vom Angus Rind mit gehobeltem Parmesan und Feldsalat und Creme fraiche | | € | 15,-- |
| | Gebratene Entenleber mit glasierten Apfelspalten und kleinem Feinschmeckersalat | | € | 15,-- |
| | Ackersalat mit warmen Speck, Croutons, marinierten Champignons und Balsamico Dressing | | € | 9,-- |
| <u>Warme Vorspeise:</u> | Gebratener Octopus mit Oliven, Tomaten, Kräuter und Balsamico- Glace | | € | 18,-- |
| | Gebratene Jacobsmuscheln mit Cous Cous und Cassisjoghurt | | € | 18,-- |
| <u>Suppen:</u> | Schaumsuppe vom Muskatkürbis | | € | 6,50 |
| | Tomatenrahmsuppe mit Croutons | | € | 6,-- |
| | Maultaschensuppe | | € | 6,-- |

Fischgericht:

Filet von der Mittelmeer Dorade“ Provençalische- Art“
mit Oliven, Tomaten und Petersilienkartoffeln € 23,--

Fleischgerichte:

1/2 Ente vom Oldenburger Biohof Nobis mit Apfelrotkraut
Reibedatschi und Semmelknödel € 23,--

Brasato vom Hohenloher Rind mit gebackenem Ruccola
und weißen Bandnudeln € 23,--

Geschmorte kurze Rippe vom Charolais Rind mit Wurzelgemüse
und Pommes Dauphine € 23,--

Scheiben von der Rehkeule in Wacholderrahm mit frischen Pilzen
Semmelknödel und Preiselbeeren € 23,--

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Maultäschle und Spätzle € 23,--

Sahnegeschnetzeltes “Züricher Art“ mit frischen Champignons und Spätzle € 19,--

Kalbstafelspitz im eigenen Sud mit Gemüsestreifen
frisch geriebenem Meerrettich und Bratkartoffeln € 19,--

gemischter Salatteller oder Gemüse der Saison € 5,--

Vegetarisch:

Hausgemachte Rote Bete und Kürbis Ravioli mit gehobelter Belper Knolle € 17,50

Vegan:

Risotto mit frischen Kräutern mit geschmolzenen Kirschtomaten, Kürbis
und gebratenen Piemontos € 16,50

Für unsere kleinen Gäste:

Kleines paniertes Schnitzel mit Pommes frites € 9,50

Schweinlendchen mit Rahmsauce und Spätzle € 9,50

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

Kennlichmachung von Zusatzstoffen
gemäß der Zusatzstoff- Zulassungsverordnung
sowie alle Allergene in Getränken und Speisen
erhalten Sie auf Wunsch von unserem Servicepersonal