

<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 oder Goldberg Tonic - 0,2 l	5 cl	€	9,50
	Hopfenwunder – unser Aperitif Bier erfrischenden Aroma aus drei Hopfensorten	0,33 l	€	3,--
	Bitter Cup – alkoholfrei	0,2 l	€	4,20
	Rhabarber- Schorle mit frischer Minze und Eis	0,2 l	€	4,20
<u>Unterländer Gourmet</u>	2016 Riesling Kabinett WG Heilbronn	0,25 l	€	5,--
<u>Viertele:</u>	2016 Freistil rosé, Weingut Leiss, Gellmersbach	0,25 l	€	7,--
	2014 Cuvée Maximilian, Kistenmacher- Hengerer Heilbronn	0,25 l	€	8,50
<u>Vorspeisen:</u>	Feinschmeckersalat mit gebackenen Riesengarnelen im Frack und Chilisauce		€	17,--
	Badischer Stangenspargel in Tomatenvinaigrette und frischen Kräutern		€	15,--
	Hausgebeizter Graved Lachs mit Dillsenfauce und kleinem Blattsalat		€	15,--
	Ackersalat mit warmem Speck, Croutons und marinierte Champignons		€	9,--
<u>Warme Vorspeise:</u>	Gratiniertes Spitzpaprika mit Schafskäse und gebratenen Kräutershrimps		€	15,--
	Gebackene Frühlingssrollen mit thailändischem Sprossengemüse und Reismudeln		€	12,--
<u>Suppen:</u>	Schaumsuppe vom frischen Bärlauch		€	6,--
	Spargelcremesuppe mit Einlage		€	6,--
	Maultaschensuppe		€	5,--
<u>Spargel:</u>	1 Bund badischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise zerlassener Butter, Kräuterflädle und Kartoffeln		€	27,--
	dazu empfehlen wir:			
	kleines Schweineschnitzel	€ 7,--	kleines Kalbschnitzel	€ 9,--
	gemischter Schinkenteller	€ 6,--	Rumpsteak ( 220 g)	€ 17,--
	(Schwarzwälder, Südtiroler und gekochter Schinken)			

### Fischgerichte:

Gebratene Riesengarnelen mit frischen Kräutern, Tomaten und Tagliatelle € 25,--

Gebratenes Filet von der Nordsee Scholle mit gebratenen Kräutershrimps und Petersilienkartoffeln € 22,--

### Fleischgerichte:

Rumpsteak (350 g) vom argentinischen Angus Rind mit Kräuterbutter und getrüffeltem Parmesan Pommes frites € 28,--

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

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Kartoffel Endiviensalat € 23,--

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Maultäschle und Spätzle € 23,--

Thai Curry mit gebratenem Maispouardenbrüstchen, Gemüse und Basmatireis € 21,--

Sahnegeschnetzeltes "Züricher- Art" vom Schweinefilet mit frischen Champignons und Spätzle € 18,--

gemischter Salatteller oder Gemüse der Saison € 4,50

### Low Carb:

Jahreszeitensalat mit gebratenen Roastbeefstreifen und Mozzarella € 18,--

### Für unsere kleinen Gäste:

Kleines paniertes Schnitzel mit Pommes frites € 9,50

Kleine Lendchen mit handgemachte Spätzle € 9,50

### Unser Service für Sie:

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

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