

<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 – - 5 cl mit T. Henry oder Goldberg Tonic - 0,2 l		€	9,50
	Bitter Cup – alkoholfrei	0,2 l	€	4,20
	Rhabarber- Schorle mit frischer Minze und Eis	0,2 l	€	4,20
<u>Wein des Monats:</u>	2016 Weißburgunder 3 Tauben Drautz- Abele, Heilbronn	0,25 l	€	7,--
	2015 Herr im Frack, Rotweincuvée Kistenmacher & Hengerer, Heilbronn	0,25 l	€	8,--
	2015 Primitivo Salento Rosso IGP, Mocavero Apulien	0,25 l	€	8,50
<u>Vorspeisen:</u>	Sashimi Thunfisch mit Wasabi und Spinatsalat		€	18,--
	Gebratene Entenleber in Portwein mit Orangenmarmelade und kleinem Feldsalat		€	15,--
	Carpaccio vom Angus Rind mit Parmesanspäne und Ruccolasalat		€	15,--
	Ackersalat mit warmem Speck, Croutons und marinierte Champignons		€	9,--
<u>Warme Vorspeise:</u>	Gebackene Frühlingsrollen mit thailändischem Sprossengemüse und Reismudeln		€	12,--
<u>Suppen:</u>	Schaumsuppe von der Steckrübe mit rote Bete Eis		€	7,--
	Kürbisrahmsuppe mit Curry		€	6,--
	Maultaschensuppe		€	5,--
<u>Vegetarisch:</u>	Gefüllte Kartoffelgnocchi mit frischen Pilzen und gehobelter Belber Knolle		€	18,--
<u>Vegan:</u>	Risotto mit frischen Kräutern und gebratenen Kräuterseitlingen		€	14,50

Fischgericht:

Filet vom Loup de mer (Wolfsbarsch) unter der Kräuterkruste gebraten
mit Schwarzwurzelgemüse und weißen Bandnudeln € 24,--

Fleischgerichte:

Kotelett vom spanischen Pata- Negra Schwein "Provençalische Art"
mit Oliven, Tomaten, Kräuter und Kartoffelgnocchi € 26,--

1/2 Oldenburger Ente vom Biohof Nobis "knusprig gebraten"
mit Rotkraut, Reibedatschi und Semmelknödel € 23,--

Scheiben von der Rehkeule aus heimischen Wäldern
mit frischen Waldpilzen, Preiselbeeren und Semmelknödeln € 23,--

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

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

Kalbstafelspitz im eigenen Sud mit Gemüsestreifen
frisch geriebenem Meerrettich und Bratkartoffeln € 22,--

Sahnegeschnetzeltes Zürcher Art mit Champignons und Spätzle € 18,--

gemischter Salatteller oder Gemüse der Saison € 4,50

Für unsere kleinen Gäste:

Kleines paniertes Schnitzel mit Pommes frites € 9,50

Unser Service für Sie:

1 Flasche (0,5 l) von unserem Salat- Dressing zum Mitnehmen € 4,--
1 Gläschen Gänseschmalz € 2,50

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