

<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 That´s Neiss weißes Burgunder Cuveée Alex Neiss, Kindenheim	0,25 l	€	7,50
	2015 Lemberger Felix, Wachtstetter Pfaffenhofen	0,25 l	€	8,--
	2015 Primitivo Salento Rosso IGP, Mocavero Apulien	0,25 l	€	8,50
<u>Vorspeisen:</u>	Feinschmeckersalat mit gebratenen Riesengarnelen		€	18,--
	Carpaccio vom Angus Rind mit Parmesanspäne und Ruccolasalat		€	15,--
	Schwäbisches Antipasti mit luftgetrocknetem Schinken und zweierlei Linsensalat		€	13,--
	Ackersalat mit warmem Speck, Croutons und marinierte Champignons		€	9,--
<u>Warme Vorspeise:</u>	Gebratener Octopus mit Tomaten, Oliven, Kräuter und Balsamico Glace		€	16,--
<u>Suppen:</u>	Muschelrahmsuppe mit Einlage		€	7,--
	Kürbisrahmsuppe mit Curry		€	6,--
	Maultaschensuppe		€	5,--
<u>Vegetarisch:</u>	Gefüllte Kartoffelgnocchi mit frischen Pilzen und gehobelter Belber Knolle		€	18,--
<u>Vegan:</u>	Cous Cous Krokette mit feinem Ratatouillegemüse		€	14,50
<u>Fischgericht:</u>	Filet von der Mittelmeer- Dorade“ Provençalische- Art“ und Petersilienkartoffeln		€	22,--

Martini- Menü:

Feldsalatsalat mit 2erlei von der Gans
(gebratene Gänseleber und Rilette)

* * *

Schaumsüpple von der gelben Bete

* * *

Knusprig gebratene Oldenburger Gans vom Biohof Nobis
mit Bratapfel, Rotkraut, Reibedatschi und Semmelknödel

* * *

Haselnuß Crepe mit Apfel und hausgemachtem Vanilleeis € 55,--

Fleischgerichte:

Knusprig gebratene Oldenburger Gans vom Biohof Nobis € 35,--
mit Bratapfel, Rotkraut, Reibedatschi und Semmelknödel kleine Port. € 27,--

Tournedos vom argentinischen Rinderfilet mit rosa Pfefferschäum € 28,--
und Pommes Dauphine

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

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

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

Rinderfiletspitzen mit frischen Champignons und Spätzle € 21,--

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