

<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 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>Unterländer Gourmet Viertele:</u>	2016 Gelber Muskateller trocken Kistenmacher Hengerer, Heilbronn	0,25 l	€	7,--
	2017 Leissium Rose, trocken, Leiss, Gellmersbach	0,25 l	€	7,--
	2016 Lemberger reserve, Tobi Hirschmüller	0,25 l	€	7,50
<u>Vorspeisen:</u>	Gebackene Muschelschnitte mit Jahreszeitensalat		€	15,--
	2erlei vom Norweger Lachs Hausgebeizter Graved Lachs mit Dillsenfauce und Lachstatar mit kleinem Blattsalat		€	15,--
	Mallorquinische Tapas Vorspeise (Serrano Schinken, Salami, Oliven, Pimientos und Aioli)		€	15,--
	Rote Bete Carpaccio mit Ziegenfrischkäse Pralinen und Petersilienwurzel Chips		€	14,--
	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,--
	Marinierte Büsumer Krabben auf Kartoffelrösti und Creme fraiche		€	19,--
<u>Suppen:</u>	Schaumsuppe von der Petersilienwurzel mit Rote Bete Eis		€	7,--
	Kürbisrahmsuppe mit Curry		€	6,50
	Maultaschensuppe		€	6,--

Fischgericht:

Filet vom Loup de mer (Wolfsbarsch)
mit Kürbisgemüse und weißen Bandnudeln € 23,--

Fleischgerichte:

Rumpsteak vom US Angus Prime Rib (350 g) mit Kräuterbutter
und getrüffeltem Parmesan Pommes frites € 35,--

½ Oldenburger Ente vom Bio Hof Nobis mit Apfelrotkraut
und Semmelknödel € 23,--

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

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

Kalbstafilespitz im eigenen Sud mit Gemüsestreifen,
frisch geriebenem Meerrettich und Bratkartoffeln € 21,--

Rinderfiletspitzen mit frischen Champignons und Spätzle € 21,--

gemischter Salatteller oder Gemüse der Saison € 5,--

Low carb:

Feinschmeckersalat mit gebratenen Rinderfiletstreifen
Pfifferlinge und Mozzarella € 19,--

Vegetarisch:

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

Vegan:

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

Für unsere kleinen Gäste:

Kleines paniertes Schnitzel mit Pommes frites € 9,50

Schweinelendchen 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