

<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 – wahlweise mit Hoxton, Gin Mom, The Duke Hendricks, Gansloser Black Label, Gin Mare, Monkey 47, Whitley Neill mit T. Henry Tonic - 0,2 l	- 5 cl	€	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>	Heilbronner Stiftsberg Riesling Kabinett Albrecht - Kiessling	0,25 l	€	6,50
	Herr im Frack, Rotweincuvée Kistenmacher- Hengerer Heilbronn	0,25 l	€	7,50
<u>Vorspeisen:</u>	Gebratene Entenleber mit Portwein mit Kürbisconfit und Orangenmarmelade		€	16,--
	Feinschmeckersalat mit gebratenen Pfifferlingen		€	15,--
	Hausgebeizter Graved Lachs mit Dillsenfauce und kleinem Salat		€	15,--
	Melonensalat mit frischer Minze und Südtiroler Bauerspeck		€	13,--
<u>Warme Vorspeisen:</u>	Gebratener Octopus mit Oliven, Tomaten, Kräuter Balsamico Glace		€	17,--
	Gratinierter Spitzpaprika mit Schafskäse und gebratenen Kräutershrimps		€	16,--
<u>Suppen:</u>	Schaumsuppe von frischen Pfifferlingen		€	6,--
	Kürbisrahmsuppe mit Curry		€	6,--
	Maultaschensuppe		€	5,--
<u>Vegetarisch:</u>	Hausgemachte Ravioli mit Kürbis, Rote Bete und Ricotta und frische Pfifferlingen in Kräutersahne		€	18,--
<u>Vegan:</u>	Risotto mit frischen Pfifferlingen und frischen Kräutern (auf Wunsch auch vegetarisch mit Parmesan)		€	18,--

### Fischgerichte:

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Kürbisconfit, Pfifferlingen  
und weißen Bandnudeln € 23,--

Penne mit gebratenen Riesengarnelen, Kräutern, geschmolzenen  
Kirschtomaten und Parmesan € 27,--

### Fleischgerichte:

Rumpsteak vom argentinischen Angus Rind (350g) mit Kräuterbutter  
und getrüffeltem Parmesan Pommes frites € 27,--

Kotelett vom spanischen Pata- Negra Schwein mit Oliven, Kräuter  
Tomaten und Rosmarinkartoffeln € 27,--

1/2 Oldenburger Nobis Ente "knusprig gebraten" mit Apfelrotkraut  
und Reibedatschi € 23,--

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

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

Frische Pfifferlinge in Kräutersahne mit gebratenen Schweinelendchen  
und Semmelknödeln € 22,--

Thai- Curry mit Hühnchen, Gemüse und Basmati Reis € 21,--

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

gemischter Salatteller oder Gemüse der Saison € 4,50

### Für unsere kleinen Gäste:

Kleines paniertes Schnitzel mit Pommes frites € 9,50

Kleine Lendchen mit handgemachten Spätzle € 9,50

### Unser Service für Sie:

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

1 Gläschen Entenschmalz € 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