

### Aperitifempfehlung

2015 Fellbacher Chardonnay Sekt trocken Fellbacher Weingärtner	0,1 l	7,80
Winterlikör (Sauerkirsche und Zimt) mit Rieslingsekt aufgefüllt	0,1 l	6,50
Champagner Canard-Duchêne Cuvée Léonie Brut	0,1 l	9,80
Cluss-Kellerpils vom Fass als Aperitif	0,1 l	1,70
San Bitter mit Orangensaft (alkoholfrei)	0,2 l	4,80

### Weinempfehlung

2016 Spätburgunder trocken VDP Gutswein Weingut Aldinger, Fellbach	0,1 l	3,10
---	-------	------

### Menüempfehlung

Gebratene Scampis und Ananas  
an Eisbergsalat mit asiatischer Chilisauce

*aaa*

Klare Ochschwanzsuppe mit Sherry und Grießklößchen

*aaa*

Kalbsrückensteak mit verschiedenen Pilzen in Rahm  
dazu Gemüse und feine Nudeln

*aaa*

Lebkucheneisparfait  
an Vanillesauce  
mit Gewürzkirschen

*aaa*

Espresso

€ 54,-- / ohne Vorspeise € 42,--

## Vorspeisen

Verschiedene Blattsalate in Balsamicodressing mit Kirschtomaten und Kresse	7,50
Feldsalat in Nussöldressing mit Kirschtomaten, gebratenem Speck und Croûtons	8,50
Carpaccio vom Rind mit Grana Padano und Rucola	14,--
Gebratene Scampis und Ananas an Eisbergsalat mit asiatischer Chilisauce	14,--
Jakobsmuschel auf Karottenpüree und Scampi auf Erbsenpüree	16,--

## Suppen

Thai Currysuppe mit gebratenem Scampi	8,50
Klare Ochsenchwanzsuppe mit Sherry und Grießklößchen	7,50
Tomatensuppe natur mit Croûtons	6,--
Rinderkraftbrühe mit Schnittlauchflädle	5,50

## Vegetarische Gerichte

Carmelle mit Ricotta und Spinat gefüllt an Salbeibutter dazu verschiedene Blattsalate	15,--
Zucchinipiccata auf feinen Nudeln mit Tomatensauce und verschiedenen Blattsalaten	15,--

## Hauptgerichte

Lachsschnitte gebraten an Rieslingsauce dazu Brokkoli und Basmatireis	26,--
Scampis gebraten mit feinen Chilinudeln, Kirschtomaten und Zuckerschoten	26,--
Geschnetzelter Wildhasenrücken mit Pilzen in Preiselbeersauce dazu Rosenkohl und Spätzle	27,--
Lammhüfte in Scheiben mit Rosmarin rosa gebraten dazu Kräuterjus, grüne Bohnen und Röstkartoffeln	26,--
Geschmorte Kalbsbäckle in Burgundersauce mit Spätzle und verschiedenen Salaten	23,--
Pfefferlendchen vom Schwein mit Champignons und Birne, Sherryrahmsauce, Basmati-Curryreis und verschiedene Blattsalate	22,--
Kalbsrückensteak mit verschiedenen Pilzen in Rahm dazu feine Nudeln und Blattsalat	27,--
Piccata vom Kalbsrücken auf feinen Nudeln mit Tomatensauce und verschiedenen Blattsalaten	22,--
Kalbskotelett paniert mit großem Salatteller	26,--
Kalbsrostbraten mit Spätzle dazu verschiedene Salate	26,--
Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln und verschiedenen Salaten	26,--
Rostbraten von der Hochrippe mit Spätzle und verschiedenen Salaten	26,--
Kalbschnitzel paniert oder in Butter gebraten mit großem Salatteller	21,--