

Aperitifempfehlung

Hugo / Aperol Spritz	0,2 l	6,80
Marie Brizard Birnenlikör mit Sekt aufgefüllt	0,1 l	6,50
Contratto for England Blanc de Noir Pas Dosé 2011er Jahrgangssekt im Champagnerverfahren	0,1 l	11,--
Cluss-Kellerpils vom Fass als Aperitif	0,1 l	1,90
Hugo (alkoholfrei)	0,2 l	4,80

Weinempfehlung

2015 Untertürkheimer Gips Spätburgunder trocken Erste Lage Weingut Aldinger, Fellbach	0,1 l	4,90
--	-------	------

Menüempfehlung

Zanderfilet gebraten
auf Kartoffel- und Gurkensalat
mit Rucola in Balsamico

aaa

Kürbisrahmsuppe mit Kernöl
und schwäbischem Trüffel

aaa

Rehnüsschen in Wacholderrahmsauce
mit Pilzen, dazu Preiselbeerbirne,
Rosenkohl und Spätzle

aaa

Crème Brûlée mit Portweinzwetschgen
und Mascarpone-Tongabohneneis

aaa

Espresso

€ 55,-- / ohne Vorspeise € 43,--

Vorspeisen

Verschiedene Blattsalate in Balsamicodressing mit Kirschtomaten und Kresse	7,50
Ravioli mit Ricotta und Spinat gefüllt an Salbeibutter mit Grana Padano	9,50
Zanderfilet gebraten auf Kartoffel- und Gurkensalat mit Rucola in Balsamico	14,--
Gebratene Scampis und Ananas an Eisbergsalat mit asiatischer Chilisauce	14,--
Carpaccio vom Rind mit Grana Padano und Rucola	14,--
Entenstopfleber und Birne gebraten an Selleriepüree mit Honig-Balsamicosauce	18,--
Dazu empfehlen wir Kerner Beerenauslese Barrique, Collegium Wirtemberg 5 cl 4,--	

Suppen

Thai Currysuppe mit gebratenem Scampi	8,50
Kürbisrahmsuppe mit Kernöl und schwäbischem Trüffel (Schwarzwurstscheiben)	7,--
Tomatensuppe natur mit Croûtons	6,--
Rinderkraftbrühe mit Schnittlauchflädle	6,--

Vegetarische Gerichte

Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen in Rahm dazu Tomaten- und Blattsalat	16,50
Zucchinipiccata auf feinen Nudeln mit Tomatensauce und verschiedenen Blattsalaten	16,--
Ravioli mit Spinat und Ricotta gefüllt an Salbeibutter und Grana Padano dazu verschiedene Blattsalate	16,--

Wildgerichte

Rehnüsschen in Wacholderrahmsauce mit Pilzen, dazu Preiselbeerbirne, Rosenkohl und Spätzle	28,--
Geschnetzelter Wildhasenrücken mit Pilzen in Preiselbeersauce dazu Rosenkohl und Spätzle	28,--
Rehrücken am Stück gebraten an Wacholderrahmsauce mit Pilzen, Preiselbeeren, Wirsinggemüse und Serviettenknödel	33,--
Weinempfehlung: 2015 Untertürkheimer Gips Spätburgunder trocken Erste Lage Weingut Aldinger, Fellbach	34,--

Hauptgerichte

Seeteufelmedaillon und Scampi gebraten mit Thai-Currysauce dazu Pilaw-Wildreis und Zuckerschoten	31,--
Maispoulardenbrust gebraten auf Pfifferlingrahmnudeln mit verschiedenem Gemüse	25,--
Kalbsrückensteak mit frischen Pfifferlingen in Rahm, dazu feine Nudeln und Tomaten- Blattsalat	28,50
Piccata vom Kalbsrücken auf feinen Nudeln mit Tomatensauce und verschiedenen Blattsalaten	22,--
Kalbskotelett paniert mit großem Salatteller	26,--
Kalbsrostbraten mit Spätzle dazu verschiedene Salate	27,--
Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln und verschiedenen Salaten	27,--
Rostbraten von der Hochrippe mit Spätzle und verschiedenen Salaten	27,--
Kalbschnitzel paniert oder in Butter gebraten mit großem Salatteller	21,--