

## Aperitifempfehlung

Campari mit Orangensaft <sup>1,6</sup>	4 cl	6,--
Riesling Sekt Brut Flaschengärung Fellbacher Weingärtner	0,1 l	6,50
Champagner Canard-Duchêne Cuvée Léonie Brut	0,1 l	11,--
Cluss-Kellerpils vom Fass als Aperitif	0,1 l	1,90
Sanbittèr mit Orangensaft <sup>1,3</sup> (alkoholfrei)	0,2 l	4,80
Alkoholfreier Hugo	0,2 l	4,80

## Weinempfehlung

2018 Viognier ** trocken Weinmanufaktur Untertürkheim	0,75 l	31,--	0,1 l	4,40
--	--------	-------	-------	------

## Menüempfehlung

Carpaccio vom Rind  
mit Grana Padano und Rucola

*aaa*

Thai Currysuppe mit gebratenem Scampi

*aaa*

Lammhüfte in Scheiben gebraten  
mit Rosmarin dazu Kräuterjus,  
grüne Bohnen und Röstkartoffeln

*aaa*

Crème Brûlée mit Portweinzwetschgen  
und Tonkabohneneis

*aaa*

Espresso

€ 55,-- / 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
Ravioli mit Ricotta und Spinat gefüllt an Salbeibutter mit Grana Padano	9,50
Gebratene Scampis und Ananas an Eisbergsalat mit asiatischer Chilisauce	14,--
Carpaccio vom Rind mit Grana Padano und Rucola	14,--
Kalbsbries und –Niere gebraten auf Selleriepüree mit Feldsalat in Balsamicodressing	15,--

## Suppen

Thai Currysuppe mit gebratenem Scampi	8,50
Legierte Hirnsuppe (vom Kalb) mit Basilikum	7,50
Rinderkraftbrühe mit Schnittlauchflädle	6,--

## Vegetarische Gerichte

Spinatnocken mit brauner Butter und Grana Padano dazu verschiedene Blattsalate	17,--
Ravioli mit Spinat und Ricotta gefüllt an Salbeibutter und Grana Padano dazu verschiedene Blattsalate	17,--
Zucchini piccata auf feinen Nudeln mit Tomatensauce	15,--

## Innereien

Kalbsleber gebraten mit Zwiebel und Apfelscheiben dazu Kartoffelpüree und Salat	23,--
Kalbsnieren mit Salbei gebraten in Calvadossauce dazu Spätzle und verschiedene Salate	21,--
Kalbsherz am Stück gebraten mit Rosa-Pfeffersauce dazu Spätzle und verschiedene Salate	19,--

## Hauptgerichte

Seeteufel und Scampi gebraten mit Thai-Currysauce dazu Zuckerschoten und Basmatireis	33,--
Weinbegleitung: 2018 Viognier ** trocken, Weinmanufaktur Untertürkheim	0,1 l 4,40
Scampis gebraten mit feinen Chilinudeln, Kirschtomaten und Zuckerschoten	26,--
Lammhüfte in Scheiben gebraten mit Rosmarin dazu Kräuterjus, grüne Bohnen und Röstkartoffeln	26,--
Pfefferlendchen vom Schwein mit Champignons und Birne, Calvadosrahmsauce, Curry-Basmatireis und verschiedene Blattsalate	24,--
Kalbsrückensteak mit verschiedenen Pilzen in Rahm dazu feine Nudeln und Blattsalat	28,50
Piccata vom Kalbsrücken auf feinen Nudeln mit Tomatensauce und verschiedenen Blattsalaten	23,--
Kalbsrostbraten mit Spätzle dazu verschiedene Salate	27,50
Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln und verschiedenen Salaten	27,50
Kalbschnitzel paniert oder in Butter gebraten mit großem Salatteller	23,50