

Aperitifempfehlung

Aperol Spritz ^{1, 6}	0,2 l	7,50
Aperitivo Nonino auf Eis mit Zitronenscheibe Frisch zitronig mit blumigen und fruchtigen Nuancen, Leichte Bitternote.	0,5 cl	5,50
Riesling Sekt Brut Flaschengärung, Weinmanufaktur Untertürkheim	0,1 l	7,50
Crémant d'Alsace Brut, Frédéric Mochel	0,1 l	9,50
Heppacher Quitte Bio Quittenperlsaft (alkoholfrei) Weingut Klopfer, Großheppach	0,1 l	5,50
Sanbittèr mit Orangensaft ^{1, 3} (alkoholfrei)	0,2 l	5,20

Weinempfehlung

2020 Weissburgunder trocken, Fellbacher Weingärtner	0,1 l	3,--
---	-------	------

Menüempfehlung

Feldsalat in Nussöldressing mit Kirschtomaten,
gebratenem Speck und Croûtons

aaa

Scampis gebraten mit Chilinudeln und Kirschtomaten

aaa

Maispoulardenbrust rosa gebraten auf asiatischem Gemüse
mit Thaicurrysauce und Bamatireis

aaa

Crème Brûlée mit lauwarmen Portweinzwetschgen
und Tonkabohneneis

aaa

Espresso

€ 54,-- / ohne Vorspeise € 46,--

Vorspeisen

Feldsalat in Nussöldressing mit Kirschtomaten, gebratenem Speck und Croûtons	8,50
Wolfsbarschfilet gebraten auf Kartoffel- und Gurkensalat mit Rucola in Balsamico	15,--
Scampis gebraten mit Chilinudeln und Kirschtomaten	14,--
Carpaccio vom Rind mit Grana Padano und Rucola	15,--
Rehfilet rosa gebraten an Selleriepüree mit Feldsalat in Nussöldressing	16,--

Suppen

Hummerrahmsuppe mit Gemüsestreifen	9,--
Rinderkraftbrühe mit Schnittlauchflädle	6,--

Vegetarische Gerichte

Spinatnocken mit brauner Butter und Grana Padano dazu verschiedene Blattsalate	17,--
Zucchini piccata auf feinen Nudeln mit Tomatensauce	16,--
Spaghetti Tosca Napoli mit Kirschtomaten, Chili, Knoblauch, Rucola, Brotbrösel und Grana Padano	15,--

Hauptgerichte

Scampis gebraten mit feinen Chilinudeln, Kirschtomaten und Zuckerschoten	26,--
Lachsschnitte und Scampi gebraten mit Krustentiersauce dazu Zuckerschoten und Basmatireis	26,--
Rehrücken am Stück gebraten an Wachholderrahmsauce mit Pilzen, Preiselbeerbirne, Rosenkohl und Spätzle	36,--
Weinempfehlung	
2013 Schemelsberg Lemberger trocken VDP Großes Gewächs Staatsweingut Weinsberg,	0,1 l 7,60
Pfefferlendchen vom Schwein mit Champignons ,Birne, Calvadosrahmsauce und Basmati- Curryreis	24,--
Maispouardenbrust rosa gebraten auf asiatischem Gemüse mit Thaicurrysauce und Basmatireis	25,--
Piccata vom Kalbsrücken auf feinen Nudeln mit Tomatensauce und verschiedenen Blattsalaten	25,--
Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln und verschiedene Salate	29,--
Rostbraten vom Kalbsrücken mit gedämpften Zwiebeln, Spätzle und verschiedene Salate	29,--
Kalbschnitzel paniert oder in Butter gebraten mit großem Salatteller	25,--