

## Aperitifempfehlung

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

## Weinempfehlung

2021 Weissburgunder Gutswein trocken, VDP Weingut Aufricht Meersburg	0,1 l	3,60
--	-------	------

## Menüempfehlung

Feldsalat in Nussöldressing mit Kirschtomaten,  
gebratenem Speck und Croûtons

*aaa*

Rinderkraftbrühe mit Schnittlauchflädle

*aaa*

Lachsschnitte und Scampi gebraten mit Krustentiersauce  
dazu Zuckerschoten und Basmatireis

*aaa*

Topfenzwetschgenknödel an Vanillesauce  
mit Walnußeis

*aaa*

Espresso

€ 52,-- / ohne Vorspeise € 45,--

## Vorspeisen

Feldsalat in Nussöldressing mit Kirschtomaten, gebratenem Speck und Croûtons	9,--
Maultasche mit Zwiebel geschmelzt dazu Kartoffelsalat	11,--
Ravioli mit Ricotta und Spinat gefüllt an Salbeibutter mit Grana Padano	11,--
Carpaccio vom Rind mit Grana Padano und Rucola	16,--
Gebratene Scampis und Ananas an Eisbergsalat mit asiatischer Chilisauce	16,--

## Suppen

Schwäbische Maultaschensuppe mit Zwiebelschmelze	7,50
Rinderkraftbrühe mit Schnittlauchflädle	7,--
Tomatensuppe natur mit Croûtons	7,50
Hummerrahmsuppe mit Gemüsestreifen	9,50

## Vegetarisches Gericht

Ravioli mit Spinat und Ricotta gefüllt an Salbeibutter und Grana Padano dazu verschiedene Blattsalate	18,--
Zucchini piccata auf feinen Nudeln mit Tomatensauce	18,--

## Hauptgerichte

Maultaschen mit Zwiebeln geschmelzt dazu Kartoffel- und Blattsalat	18,--
Maultaschen geröstet mit Ei dazu Kartoffel- und Blattsalat	18,--
Gerne vakuumieren wir Ihnen Maultaschen auch zum Mitnehmen. € 1,60 / 100gr	
Lachsschnitte und Scampi gebraten mit Krustentiersauce dazu Zuckerschoten und Basmatireis	28,--
Scampis gebraten mit feinen Chilinudeln, Kirschtomaten und Zuckerschoten	28,--
Weinempfehlung zu den Scampis:	
2021 Chardonnay S trocken, Fellbacher Weingärtner	0,25 l 8,50
Pfefferlendchen vom Schwein mit Champignons, Birne, Calvadosrahmsauce und Basmati- Curryreis	27,--
Piccata vom Kalbsrücken auf feinen Nudeln mit Tomatensauce und verschiedenen Blattsalaten	28,--
Lammhüfte mit Rosmarin und Knoblauch gebraten dazu grüne Bohnen und Röstkartoffeln	32,--
Weinempfehlung zum Lamm:	
2015 <b>Lemberger</b> *** trocken, im Barrique gereift Weinmanufaktur, Untertürkheim	0,75 l 53,--
Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln und verschiedene Salate	32,--
Rostbraten vom Kalbsrücken mit gedämpften Zwiebeln, Spätzle und verschiedene Salate	32,--
Kalbschnitzel paniert oder in Butter gebraten mit großem Salatteller	29,50