

Aperitifempfehlung

Aperitivo Nonino auf Eis mit Zitronenscheibe Frisch zitronig mit blumigen und fruchtigen Nuancen, Leichte Bitternote.	0,5 cl	5,50
Aperol Spritz ^{1, 6}	0,2 l	7,50
Riesling Sekt Brut Flaschengärung, Weinmanufaktur Untertürkheim	0,1 l	7,50
Champagner Canard-Duchêne Cuvée Léonie Brut	0,1 l	12,--
Sanbittèr mit Orangensaft ^{1, 3} (alkoholfrei)	0,2 l	5,20
Heppacher Quitte Bio Quittenperlsaft (alkoholfrei) Weingut Klopfer, Großheppach	0,1 l	5,50
Alkoholfreier Hugo ³	0,2 l	5,50
Alkoholfrei Birds Botanical Garden GIN mit Tonic Water	0,2 l	6,50

Weinempfehlung

2022 Merlot trocken VDP-Gutswein, Weingut Wöhrwag, Untertürkheim	0,1 l	3,60
--	-------	------

Menüempfehlung

Ravioli mit Ricotta und Spinat gefüllt
an Salbeibutter mit Grana Padano

aaa

Thai Currysuppe mit gebratenem Scampi

aaa

Lammhüfte gebraten mit Rosmarin dazu Kräuterjus,
grüne Bohnen und Röstkartoffeln

aaa

Quarkmousse mit marinierten Erdbeeren,
Vanillesauce und Amarettibrösel

aaa

Espresso

€ 59,-- / ohne Vorspeise € 49,--

Vorspeisen

Verschiedene Blattsalate in Balsamicodressing mit Kirschtomaten und Kresse	8,--
Ravioli mit Ricotta und Spinat gefüllt an Salbeibutter mit Grana Padano	11,--
Wolfsbarschfilet gebraten auf Kartoffel- und Gurkensalat mit Rucola in Balsamico	16,--
Carpaccio vom Rind mit Grana Padano und Rucola	16,--
Gebratene Scampis und Ananas an Eisbergsalat mit asiatischer Chilisauce	16,--

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Schnittlauchflädle	7,--
Tomatensuppe natur mit Croûtons	7,50
Thai Currysuppe mit gebratenem Scampi	9,90

Vegetarisches Gericht

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

Hauptgerichte

Wolfsbarschfilet mit der Haut gebraten auf Blattspinat dazu Kartoffeln		29,--
Scampis gebraten mit feinen Chilinudeln, Kirschtomaten und Zuckerschoten		29,--
Weinempfehlung zu den Scampis:		
2021 Chardonnay S trocken, Fellbacher Weingärtner	0,25 l	8,50
Lammhüfte gebraten mit Rosmarin dazu Kräuterjus, grüne Bohnen und Röstkartoffeln		32,--
Weinempfehlung zum Lamm:		
2022 Merlot trocken VDP-Gutswein, Weingut Wöhrwag, Untertürkheim	0,25 l	8,50
Maispoulardenbrust gebraten auf Penne Rigate mit Gemüse in Morchelrahmsauce		29,--
Weinempfehlung zur Maispoularde:		
2022 Winterbacher Weissburgunder trocken Ortswein, VDP Weingut Jürgen Ellwanger	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,--
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

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir tischweise maximal fünf verschiedene Hauptgerichte kochen.