

## 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
Champagner Canard-Duchêne Cuvée Léonie Brut	0,1 l	12,--
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
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,--
Maultasche mit Zwiebel geschmelzt dazu Kartoffelsalat	11,--

## Suppen

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

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	
Wolfsbarschfilet mit der Haut gebraten auf Blattspinat dazu Kartoffeln	29,--
Scampis gebraten mit feinen Chilinudeln, Kirschtomaten und Zuckerschoten	29,--
Lammhüfte gebraten mit Rosmarin dazu Kräuterjus, grüne Bohnen und Röstkartoffeln	32,--
Maispouardenbrust gebraten auf Penne Rigate mit Gemüse in Morchelrahmsauce	29,--
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