

Aperitifempfehlung

Aperol Spritz ^{1, 6}	0,2 l	7,50
Hugo Holunderblütensirup, Rieslingsekt, Soda, Zitrone und Minze	0,2 l	7,50
Riesling Sekt Brut Flaschengärung, Weinmanufaktur Untertürkheim	0,1 l	7,50
Contratto for England Blanc de Noir Pas Dosé 2015er Jahrgangsekt im Champagnerverfahren (94+ Parker Punkte)	0,1 l	12,--
Alkoholfreier Hugo ³	0,2 l	5,50
Sanbittèr mit Orangensaft ^{1, 3} (alkoholfrei)	0,2 l	5,20

Weinempfehlung

2020 Weißburgunder Schiefer trocken Fellbacher Weingärtner	0,1 l	2,90
---	-------	------

Menüempfehlung

Wolfsbarschfilet gebraten auf Kartoffel- und Gurkensalat
mit Rucola in Balsamico

aaa

Thai Currysuppe mit gebratenem Scampi

aaa

Kalbsrückensteak mit frischen Pfifferlingen in Rahm, und feinen Nudeln

aaa

Quarkmousse mit marinierten Erdbeeren,
Vanillesauce und Amarettibrösel

aaa

Espresso

€ 57,-- / ohne Vorspeise € 43,--

Vorspeisen

Frische Pfifferlinge gebraten auf verschiedenen Blattsalaten	14,--
Gebratene Scampis und Ananas an Eisbergsalat mit asiatischer Chilisauce	14,50
Wolfsbarschfilet gebraten auf Kartoffel- und Gurkensalat mit Rucola in Balsamico	15,--
Carpaccio vom Rind mit Grana Padano und Rucola	15,--
Frische Pfifferlinge natur in Butter gebraten mit Petersilie	12,--

Suppen

Thai Currysuppe mit gebratenem Scampi	9,--
Tomatensuppe natur mit Croûtons	7,--

Vegetarische Gerichte

Zucchinipiccata auf feinen Nudeln mit Tomatensauce	15,--
Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen in Rahm	15,--

Hauptgerichte

Wolfsbarschfilet gebraten auf Kartoffel- und Gurkensalat mit Rucola in Balsamico	23,--
Scampis gebraten mit feinen Chilinudeln, Kirschtomaten und Zuckerschoten	26,--
Wolfsbarschfilet mit der Haut in Butter gebraten auf Blattspinat mit neuen Kartoffeln	27,--
Tagliata di Manzo – rosa gebratenes, aufgeschnittenes Rumpsteak - auf Rucola mit Kirschtomaten und Grana Padano	28,--
Weinbegleitung 2019 Chardonnay >S< trocken, Fellbacher Weingärtner, Fellbach	0,1 l 3,40
Piccata vom Kalbsrücken auf feinen Nudeln mit Tomatensauce und verschiedenen Blattsalaten	24,--
Portion frische Pfifferlinge in Rahm mit Serviettenknödel	21,--
Kalbsrückensteak mit frischen Pfifferlingen in Rahm, dazu feine Nudeln	29,--
Kalbsrostbraten mit Spätzle und verschiedene Salate	28,--
Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln und verschiedene Salate	28,--
Kalbschnitzel paniert oder in Butter gebraten mit großem Salatteller	24,--