

## 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
Hugo Holunderblütensirup, Rieslingsekt, Soda, Zitrone und Minze	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
Alkoholfreier Hugo <sup>3</sup>	0,2 l	5,50
Sanbittèr mit Orangensaft <sup>1, 3</sup> (alkoholfrei)	0,2 l	5,20

## Weinempfehlung

2020 Weißer Burgunder trocken, Juliuspital, Würzburg	0,1 l	3,20
--	-------	------

## Menüempfehlung

Carpaccio vom Rind mit Grana Padano und Rucola

*aaa*

Thai Currysuppe mit gebratenem Scampi

*aaa*

Kalbsrückensteak mit Pfifferlingen in Rahm,  
feine Nudeln und Gemüse

*aaa*

Quarkmousse mit marinierten Erdbeeren,  
Vanillesauce und Amarettibrösel

*aaa*

Espresso

€ 63,-- / ohne Vorspeise € 49,--

## Vorspeisen

Verschiedene Blattsalate in Balsamicodressing mit Kirschtomaten und Kresse	7,50
Ravioli mit Ricotta und Spinat gefüllt an Salbeibutter mit Grana Padano	9,50
Matjesfilet "Hausfrauen Art" mit Kartoffeln	12,--
Wolfsbarschfilet gebraten auf Kartoffel- und Gurkensalat mit Rucola in Balsamico	15,--
Carpaccio vom Rind mit Grana Padano und Rucola	15,--
Gebratene Scampis und Ananas an Eisbergsalat mit asiatischer Chilisauce	15,--

## Suppen

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

## Vegetarische Gerichte

Zucchinipiccata auf feinen Nudeln mit Tomatensauce	16,--
Ravioli mit Spinat und Ricotta gefüllt an Salbeibutter und Grana Padano dazu verschiedene Blattsalate	17,--

## Hauptgerichte

Matjesfilets "Hausfrauen Art" mit Kartoffeln	18,--
Wolfsbarschfilet gebraten auf Kartoffel- und Gurkensalat mit Rucola in Balsamico	25,--
Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten auf Blattspinat dazu Kartoffeln	28,--
Weinempfehlung:	
2020 <b>Grüner Veltliner</b> Liebkind trocken, (spritzig, säurearm, mild), Weingut Aufricht, Meersburg	0,75 l 35,--
Scampis gebraten mit feinen Chilinudeln, Kirschtomaten und Zuckerschoten	27,--
„Gourmetsalat“ - Verschiedene Blattsalate in Balsamicodressing mit gebratener Maispoulardenbrust, Scampi, Wolfsbarschfilet und Tagliata di Manzo	28,--
Tagliata di Manzo – rosa gebratenes, aufgeschnittenes Rumpsteak - auf Rucola mit Kirschtomaten und Grana Padano	30,--
Rib-Eye Steak (marmoriert mit Fettauge) 250 gr. mit Kräuterbutter und großem Salatteller	32,--
Kalbsrückensteak mit frischen Pfifferlingen in Rahm, dazu feine Nudeln	29,--
Piccata vom Kalbsrücken auf feinen Nudeln mit Tomatensauce und verschiedenen Blattsalaten	26,--
Kalbskotelett paniert mit großem Salatteller	29,--
Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln und verschiedene Salate	30,--
Rostbraten vom Kalbsrücken mit gedämpften Zwiebeln, Spätzle und verschiedene Salate	30,--
Kalbschnitzel paniert oder in Butter gebraten mit großem Salatteller	27,--