

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
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 ³	0,2 l	5,50
Sanbittèr mit Orangensaft ^{1, 3} (alkoholfrei)	0,2 l	5,20

Weinempfehlung

2020 Weißer Burgunder trocken, VDP Weingut Aufrecht, Meersburg	0,1 l	3,60
--	-------	------

Menüempfehlung

Wolfsbarschfilet gebraten auf Kartoffel- und Gurkensalat
mit Rucola in Balsamico

aaa

Rinderkraftbrühe mit Schnittlauchflädle

aaa

Kalbsrückensteak mit Steinpilze in Rahm,
feine Nudeln und Gemüse

aaa

Crème Brûlée mit lauwarmen Portweinzwetschgen
und Tonkabohneneis

aaa

Espresso

€ 63,-- / ohne Vorspeise € 47,--

Vorspeisen

Verschiedene Blattsalate in Balsamicodressing mit Kirschtomaten und Kresse	8,--
Frische Steinpilze natur in Butter gebraten mit Schnittlauch	15,--
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,--
Pot au feu von Hummer und Steinpilze mit Ravioli	22,--

Suppen

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

Vegetarische Gerichte

Zucchini piccata auf feinen Nudeln mit Tomatensauce	17,--
Bandnudeln mit frischen Steinpilzen in Rahm	20,--

Hummer

Halber Hummer ausgelöst mit Hummersauce dazu Pilaw-Wildreis	43,--
„Surf & Turf“ Rinderfilet gebraten mit Hummer an Hummerrahmsauce grünem Spargel und Gemüsenudeln	46,--
Trilogie von Hummer, grünem Spargel und Steinpilzen mit Hummerrahmsauce und Gemüsenudeln	43,--

Weinempfehlung:

2020 Spätburgunder Rose Reserve trocken, (2.Platz Rosé Trophy Falstaff), VDP Weingut Aldinger, Fellbach	0,75 l	46,--
---	--------	-------

Hauptgerichte

Lachsschnitte und Scampi gebraten mit Krustentiersauce dazu Zuckerschoten und Basmatireis	28,--
Scampis gebraten mit feinen Chilinudeln, Kirschtomaten und Zuckerschoten	28,--
Rinderfilet rosa gebraten mit frischen Steinpilzen in Rahm und feinen Nudeln	42,--
Kalbsrückensteak mit frischen Steinpilzen in Rahm und feine Nudeln	33,--

Weinempfehlung:

2018 Bönningheimer Sonnenberg Weißburgunder Ortswein trocken, VDP Weingut Dautel, Bönningheim	0,75 l	35,--
---	--------	-------

Lammhüfte mit Rosmarin und Knoblauch gebraten dazu grüne Bohnen und Röstkartoffeln	32,--
Piccata vom Kalbsrücken auf feinen Nudeln mit Tomatensauce und verschiedenen Blattsalaten	27,--
Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln und verschiedene Salate	31,--
Rostbraten vom Kalbsrücken mit gedämpften Zwiebeln, Spätzle und verschiedene Salate	31,--
Kalbschnitzel paniert oder in Butter gebraten mit großem Salatteller	28,--