

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 |
| Crémant d'Alsace Brut, Frédéric Mochel | 0,1 l | 9,50 |
| Sanbittèr mit Orangensaft ^{1, 3} (alkoholfrei) | 0,2 l | 5,20 |
| Alkoholfreier Hugo ³ | 0,2 l | 5,50 |

Weinempfehlung

| | | |
|---|-------|------|
| 2021 Merlot Gutswein trocken, VDP Weingut Wöhrwag Untertürkheim | 0,1 l | 3,40 |
|---|-------|------|

Menüempfehlung

Carpaccio vom Rind mit Grana Padano und Rucola

aaa

Thai Currysuppe mit gebratenem Scampi

aaa

Barbarie-Entenbrust rosa gebraten mit Apfelrotkraut,
Serviettenknödel und Apfelmus

aaa

Crème Brûlée mit lauwarmen Portweinzwetschgen
und Karamelleis

aaa

Espresso

€ 63,-- / ohne Vorspeise € 48,--

Vorspeisen

| | |
|--|-------|
| Feldsalat in Nussöldressing mit Kirschtomaten, gebratenem Speck und Croûtons | 9,-- |
| 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

| | |
|--|------|
| Klare Ochsenchwanzsuppe mit Sherry und Grießklößchen | 9,-- |
| Thai Currysuppe mit gebratenem Scampi | 9,90 |

Vegetarisches Gericht

| | |
|--|-------|
| Ravioli mit Spinat und Ricotta gefüllt an Salbeibutter und Grana Padano dazu verschiedene Blattsalate | 18,-- |
|--|-------|

Hauptgerichte

| | |
|--|--------------|
| Wolfsbarschfilet mit der Haut in Butter gebraten auf Blattspinat mit neuen Kartoffeln | 28,-- |
| Scampis gebraten mit feinen Chilinudeln, Kirschtomaten und Zuckerschoten | 28,-- |
| Barbarie-Entenbrust rosa gebraten mit Apfelrotkraut, Serviettenknödel und Apfelmus | 30,-- |
| Gans (ausgelöst) mit Apfelrotkraut, Servietten- und Kartoffelknödel dazu glasierte Maronen und Apfelmus | 38,-- |
| Weinempfehlung zur Gans: | |
| 2016 Riesling Dezemberlese trocken, aus der Magnumflasche, VDP Weingut Wöhrwag, Untertürkheim | 0,1 l 9,-- |
| 2018 Spätburgunder „Sophia“ Gutswein trocken, VDP Weingut Aufricht, Stetten - Meersburg | 0,75 l 37,-- |
| 2015 Spätburgunder Ortswein trocken, VDP Weingut Bernhard Huber, Malterdingen | 0,75 l 39,-- |
| Geschmorte Kalbsbäckle in Burgundersauce mit Spätzle und verschiedenen Salaten | 29,-- |
| Kalbsherz am Stück gebraten mit Rosa-Pfeffersauce dazu Spätzle und verschiedene Salate | 24,-- |
| 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 |