

Aperitifempfehlung

Aperol Spritz ^{1, 6}	0,2 l	7,50
Aperitivo Nonino auf Eis mit Zitronenscheibe Frisch zitronig mit blumigen und fruchtigen Nuancen, Leichte Bitternote.	0,5 cl	5,50
Riesling Sekt Brut Flaschengärung, Weinmanufaktur Untertürkheim	0,1 l	7,50
Crémant d'Alsace Brut, Frédéric Mochel	0,1 l	9,50
Heppacher Quitte Bio Quittenpersaft (alkoholfrei) Weingut Klopfer, Großheppach	0,1 l	5,50
Sanbittèr mit Orangensaft ^{1, 3} (alkoholfrei)	0,2 l	5,20

Weinempfehlung

2019 Merlot Gutswein trocken, Weingut Wöhrwag, Untertürkheim	0,1 l	3,20
--	-------	------

Menüempfehlung

Wolfsbarschfilet gebraten auf Kartoffel- und Gurkensalat
mit Rucola in Balsamico

aaa

Rinderkraftbrühe mit Schnittlauchflädle

aaa

Barbarie-Entenbrust rosa gebraten mit Apfelrotkraut,
Serviettenknödel und Apfelmus

aaa

Mousse von Zartbitterschokolade
auf Spekulatiussauce mit Williamsbirne

aaa

Espresso

€ 57,-- / ohne Vorspeise € 44,--

Vorspeisen

Feldsalat in Nussöldressing mit Kirschtomaten, gebratenem Speck und Croûtons	8,50
Ravioli mit Ricotta und Spinat gefüllt an Salbeibutter mit Grana Padano	9,50
Wolfsbarschfilet gebraten auf Kartoffel- und Gurkensalat mit Rucola in Balsamico	15,--
Gebratene Scampis und Ananas an Eisbergsalat mit asiatischer Chilisauce	14,50
Carpaccio vom Rind mit Grana Padano und Rucola	15,--
Rehfilet rosa gebraten an Selleriepüree mit Feldsalat in Nussöldressing	16,--

Suppen

Thai Currysuppe mit gebratenem Scampi	9,--
Rinderkraftbrühe mit Schnittlauchflädle	6,--

Vegetarische Gerichte

Ravioli mit Spinat und Ricotta gefüllt an Salbeibutter und Grana Padano dazu verschiedene Blattsalate	17,--
--	-------

Hauptgerichte

Scampis gebraten mit feinen Chilinudeln, Kirschtomaten und Zuckerschoten	26,--
Wolfsbarschfilet mit der Haut in Butter gebraten auf Blattspinat dazu Salzkartoffeln	27,--
Rehrücken am Stück gebraten an Wacholderrahmsauce mit Pilzen, Preiselbeerbirne, Rosenkohl und Serviettenknödel	36,--
Barbarie-Entenbrust rosa gebraten mit Apfelrotkraut, Serviettenknödel und Apfelmus	28,--
Gans (ausgelöst) mit Rotkraut, Servietten- und Kartoffelknödel dazu glasierte Maronen und Apfelmus	31,--

Weinempfehlung zur Gans

2016 Riesling Dezemberlese trocken, aus der Magnumflasche		
Weingut Wöhrwag, Untertürkheim	0,1 l	9,--
2017 Spätburgunder Alte Reben trocken, Weingut Huber, Malterdingen	0,375 l	26,--
2016 Spätburgunder Sophia trocken, Weingut Aufricht, Stetten bei Meersburg	0,75 l	35,--
2015 Spätburgunder Sophia trocken, Weingut Aufricht, Stetten bei Meersburg	Magnum 1,5 l	65,--
Kalbsbäckle geschmort in Burgundersauce auf Berglinsen mit Spätzle		26,--
Kalbsrostbraten mit Spätzle und verschiedene Salate		29,--
Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln und verschiedene Salate		29,--
Kalbschnitzel paniert oder in Butter gebraten mit großem Salatteller		25,--