

Zum Einstimmen empfehlen wir ein Glas

Sektcocktail mit Gemmrachs Weinbergpfirsich 0,1l 6,90

Die besonderen Weine des Monats

Riesling „Burgweg“ trocken Weingut Neiss Pfalz 0,2l 6,90
mein Wein zu Fisch

BACCHUS Kabinett feinherb Weingut Pfulben Franken 0,2l 5,90

Cabernet Sauvignon & Merlot Weingut Studier Pfalz 0,2l 6,50
zum Frischling perfekt!

auch als Probiererle 0,1l je 3,50

Wir empfehlen unser Geniesser-Menü

in 3 Gängen 39,- EUR · in 4 Gängen 49,- EUR · in 5 Gängen 59,- EUR

Vorspeisen und Zwischengerichte

Gebratene Kalbsleber auf getrüffeltem Pastinaken- Püree 9,90
als Hauptgang 19,80

Hohenloher Bauernsülze vom Spanferkel mit Röstkartoffelscheiben 10,00

Carpaccio vom heimischen Weiderind mit Rucola 12,50

Fleischlos

Pfifferlinge in Basilikumrahm mit Brezelknödeln und Blattsalaten 19,80

Suppen

Badische Grünkernsuppe mit Markklößchen 6,70

Gazpacho, kalte Andalusische Gemüsesuppe mit Krebschwänzen 6,90

Aus Neptuns Reich

Doraden-Filet auf mediterranem Ratatouille-Gemüse, Kartoffelgratin	26,00
Matjes- Filet im Apfelschmand mit Schnibbel Bohnen und Butter- Kartoffelchen	19,70

Hauptgerichte

Paniertes Kotelette vom Schwäbisch-Hällischen Morenköpfe mit Kartoffel-Gurkensalat	19,80	
Sommerliche Blattsalate mit Antipasti und gebratenen Pilzen und Baguette	16,00	
Sommerliche Blattsalate mit Antipasti mit warmer, hausgeräucherter Brust vom Poulet	19,50	
Kaltes Roastbeef vom Beilsteiner Weide-Angus mit Frankfurter Soße und Bratkartoffeln	19,80	
Zweierlei vom heimischen Frischling mit Waldpilzen, Preiselbeeren und Brezelknödeln	23,50	
Sauere Kutteln in Trollingersößle mit Bratkartoffeln	13,00	
Käsespätzle mit Kartoffel-und Blattsalate (auch ohne Schinken)	12,00	
Hausgemachte Maultaschen mit Speck und Zwiebeln geschmälzt Kartoffel- und Blattsalate	12,00	
	klein	groß
Medaillons vom Schweinelendchen mit Rahmchampignons, Spätzle vom Brett und Blattsalate	15,90	18,80
Siedfleisch aus dem Unterland mit Meerrettichsoße, Bratkartoffeln und Salat	12,90	15,40
Paniertes Schnitzel mit Schupfnudeln und Salat	9,90	13,80
Sauerbraten vom heimischen Rind mit Spätzle vom Brett und Blattsalaten	14,90	17,90
Zwiebelrostbraten vom Schwarzwälder Weiderind mit Spätzle vom Brett und Blattsalaten		25,40

Für die Kleinen

Apfelmus mit Kartoffelpuffer	7,00
Spaghetti mit Tomatensoße	7,00

Sind Sie Allergiker?

Bitte fragen Sie unser Service-Mitarbeiter noch der Speisekarte für Allergiker.
Änderungen vorbehalten , Alle Preise in EURO inkl. MwSt. und Bedienung

