

APÉRITIF

Aloha Cocktail - alkoholfreier Cocktail mit Grapefruit- und Cranberrysaft – Wildberry 6,50

Lillet Wild Berry – Lillet – Lime Juice - Wildberry 7,00

Das besondere Glas Crémant 'Légris' – Loire 0,1l 7,50

SUPPEN

Tafelspitzessenz mit flammenden Herzen und Frühlingslauch 7,50

Consommé of beef

VORSPEISEN

'Caesar Salad'

Romanasalat an Ceasardressing mit Parmesanstreifen – Croûtons 8,50

Cesar salad

Variation vom Matjes – Tatar – nachr Art der Hausfrau – Matjesschnitte 12,50

Variation of hareng

Vitello Tonnato - kalter Kalbsbraten an Thunfisch-Kaperncreme – knuspriger Tomaten-Brotsalat 13,00

Vitello Tonnato with tomatoe – bread salad

HAUPTGERICHTE

Gebratene Maispouardenbrust an Kräutersauce – buntes Zucchini Gemüse – Farfalle 19,50

Breast of poulard with courgettes and noodles

Medaillons vom Rinderfilet -200g- unter der Bärlauchkruste

Spargelragout – Risolée kartoffeln 31,50

Medaillons of beef gratinated with wild garlic – asparagus and potatoes

Tranchen vom Maibockrücken an Holunderjus mit Brokkoli – Spätzle 29,50

Venison with broccoli and spätzle

Seeteufel in weißem Tomatenschaum

mit Piemonteser Risotto – Artischocken-Kirschtomaten 23,00

Angler fish with Risotto – artischoks

STEAKS

Rumpsteak

Ladies Cut	150g	18,00	Master Cut	250g	28,00
-------------------	-------------	--------------	-------------------	-------------	--------------

Filetsteak

Ladies Cut	150g	28,00	Master Cut	250g	38,00
-------------------	-------------	--------------	-------------------	-------------	--------------

hausgemachte Kräuterbutter – Waffelkartoffeln oder Blattsalate

homemade herb butter – waffle potatoes or salad

KLASSIKER

Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti 24,50

Sliced veal with rösti

Ganze Maischolle 'Finkenwerder Art'

mit feinen Speckwürfel gebraten – Blattspinat und Petersilienkartoffeln 18,50

Plaice with spinach and parsley potatoes

VEGETARISCH

Tomaten – Parmesan Maultaschen mit sautiertem Rucola und Paprika Antipasti 13,50

Tomatoe – parmesan ravioli with sauted rocket salad – pepper antipasti

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Weisser Sommer

Cuvée aus weißem Burgunder – Rivaner – Sauvignon – Weingut G.A. Heinrich 0,2l 5,80

Pinot Grigio – Sacchetto Veneto 0,2l 5,20

Côtes de Provence – Flamant Rosé – Domaine des Planes 0,2l 6,80

Blaufränkisch im Holzfass gereift - Weingut Graf von Bentzel-Sturmfeder 0,2l 6,80

DESSERT

Erfrischendes Törtchen von der Erdbeere mit Joghurteis 10,50

Tartlet of strawberries with yoghurt ice-cream

SCHWÄBISCH

Suppenschüssele - Klößchen – Maultäschle und Flädle 7,50

Clear soup swabian style

Feine Kutteln in Lembergersauce mit Sherryessig verfeinert – Lyoner Bratkartoffeln 14,50

Tripes with fried potatoes

Hohenloher Käsespätzle Blattsalate 13,50

Cheese spätzle with salad

Hausgemachte geröstete Maultaschen auf Champignons in Kräuterrahm

mit Zwiebelschmelze – Kopf- und Kartoffelsalat 15,50

Swabian ravioli – leaf and potatoe salad

Großes paniertes Hausschnitzel - Bunter Salatteller 17,50

Pork escalope with salad plate

Heilbronner Leibgericht Zarte Schweinemedallions in Pilzrahmsauce

Maultasche – hausgemachte Butterspätzle – Bubenspitze 19,50

Medaillons of pork with mushroom sauce - spätzle and Maultasche

Zwiebelrostbraten - mit Maultasche und hausgemachte Butterspätzle 21,50

Rumpsteak with onions – Spätzle and Maultasche

Sauerbraten vom Rind - Gemüse und Butterspätzle 18,50

Sour beef with vegetables and spätzle

Zanderfilet in Rieslingsauce Vichykarotten und Nudeln 19,50