

APÉRITIF

Berry Love - alkoholfreier Cocktail mit Cranberry – Lime Juice - Wildberry 6,50

Limoncello freddo – geeister Limonenauszug mit in sel Royal Sekt brut 7,50

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

SUPPEN

Gazpacho Andaluz – kalte Spanische Gemüsesuppe 7,00

Gazpacho

Pfifferlingscremesuppe mit gefülltem Flädle und Frühlingslauch 7,50

Soup of chanterelles with stuffed crêpes

VORSPEISEN

Erfrischende Charentais Melone mit Parmaschinken

Rucolasalat und Rosmarin-Grissini 11,00

Melon with parma ham – rocket salad and grissini

Angegrilltes Schwertfischsteak mit gehobelter Zucchini und knackige Sommersalate

Vorspeise 12,50 Hauptgang 22,50

Swordfish with courgettes and salad

Roastbeef mit Sauce Remoulade

Vorspeise -80g- 14,00 Hauptspeise 160g mit Bratkartoffeln 16,50

Roastbeef with fried potatoes

HAUPTGERICHTE

Marinierte Hummerkrabben mit Ofentomaten – Artischocken und Pestotagiatelle 23,00

King prawns with artichoks and pesto noodles

Gebratene Lammfilets in Schalottenjus sautierter Blattspinat und Limettenkartoffeln 24,50

Filet of lamb with sauted spinach and lime potatoes

Tranchen vom Hohenloher Rind mit italienischem Sommertrüffel

auf cremigem Risotto und grüne Bohnen 31,00

Sliced beef with truffle – risotto and beans

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

Ganzer Bachsaibling , Müllerin Art ` mit Blattspinat – Petersilienkartoffeln 22,50

Filet of char with spinach and parsley potatoes

Mailänder Schnitzel vom Kalbsrücken – paniert -

mit Rucola – Mozzarella di bufala und Tomatenwürfel – Bratkartoffel 24,50

Escalope of veal with rocket salad – mozzarella – tomatoes and fried potatoes

VEGETARISCH

Maultaschen mit Pfifferlingen gefüllt auf rahmigem Lauch – Wildkräuter 14,50

Swabian ravioli stuffed with chanterelles – leek and wild herbs

Spanisches Omelette

mit Tomaten – Kartoffel – Paprika – Zwiebeln – Oliven – Champignons und Blattsalate 13,50

Omelette with pepper – onions – mushrooms – olives – potatoes - tomatoes and salad

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Weisser Sommer - Cuvée aus weißem Burgunder – Rivaner – Sauvignon 0,2l 5,80

Lugana – Cá Maiol – Desenzano 0,2l 6,80

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

Blaufränkisch im Holzfass gereift - Weingut Graf von Bentzel-Sturmfeder 0,2l 7,20

Auxerrois 2017 – Weingut Klumpp 0,75l 28,00

DESSERT

Affogato , Fiorentina ` Espresso mit Florentinereis 4,00

Beerentörtchen mit Zitronensorbet an Himbeersauce 10,50

Tarte of berries with lemon sorbet and raspberry sauce

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 *Cheese spätzle with salad* 13,50

Hausgemachte geröstete Maultaschen auf Champignons in Kräuterrahm 15,50

mit Zwiebelschmelze – Kopf- und Kartoffelsalat *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 – Bubenspitzle 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

Zanderfilet in Rieslingsauce Vichykarotten und Nudeln 19,50