

APÉRITIF

Sunset alkoholfreier Cocktail mit Wildberry – Cranberry- und Maracujasaft 6,50

Campari Vive – Campari – Orangen- und Zitronensaft 7,00

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

SUPPEN

Brunnenkressesüppchen mit gefüllter Wachtelbrust 7,50

Watercress soup with stuffed quail breast

...auch Vegetarisch 6,50

VORSPEISEN

Törtchen vom grünen Spargel und Frischkäse Wildkräuter und Croûtons 11,00

Cream of green asparagus and fresh cheese with wild herbs and croûtons

Frühlingsalate an Waldmeister-Dressing

mit Parmaschinken- Erdbeeren und Crostini 9,50

Leaf salad with woodruff – ham – strawberries – crostini

Sashimi von Thunfisch auf asiatischem Glasnudelsalat 14,50

Mangosalsa

Sashimi of tuna

HAUPTGERICHTE

Zweierlei vom Kaninchen - Roulade und Geschmortes - 18,50

Wirsing und Kartoffelplätzchen

Variation of rabbit with savoy and potatoes

Gegrillter Lammrücken an Ratatouille 22,50

Oliven-Couscous

Saddle of lamb with ratatouille and olive cous-cous

Filet vom Saibling auf Radieschen-Spargelgemüse 19,50

Bärlauchnudeln

Filet of char with radishes and asparagus – wild garlic noodles

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

Gesottener Tafelspitz , Frankfurter Art an grüner Sauce und Bratkartoffeln 19,50
Boiled beef with herb sauce – fried potatoes

Scaloppine al Limone - dünne Kalbsschnitzel in Zitronensauce mit feinen Nudeln 24,50
Veal escalope with lemon sauce and noodles

VEGETARISCH

Spinat-Spargel-Maultaschen auf rahmigem Frühlingslauch und Wildblüten-Crumble 15,50
Spinach – asparagus ravioli with leek

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Weisser Sommer

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

Silvaner trocken – Weinerlebnis Meier - Franken 0,2l 6,20

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

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

DESSERT

Grütze vom jungen Rhabarber mit hausgemachtem Bourbon Vanilleeis 9,50
Rhubarb jelly with vanilla 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
Medallions 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
Pike-perch with carrots – noodles