

APÉRITIF

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

Hot Summer – Wodka – Lime Juice – Ingwer-Zitronen Limonade 7,00

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

SUPPEN

Gazpacho Andaluz – kalte Spanische Gemüsesuppe 6,50

Gazpacho

Kräftige Tomatenconsommé mit Basilikumklößchen und Selleriestreifen 7,50

Consommé of tomatoes with basil dumplings

VORSPEISEN

Antipasti 'Piazza'

Mailänder Salami – San Daniele Schinken – gegrilltes Gemüse – Pestocrostini 11,00

Antipasti

Wildkräutersalat in Himbeerdressing mit gratiniertem Ziegenkäse und Mangochutney 12,50

Wild herb salad with raspberry dressing – gratinated goat cheese

Shrimpscocktail in Thousand Island Dressing – Toast und Butter 14,00

HAUPTGERICHTE

Piatto alla Toscana

Gebratene Maishähnchenbrust mit mediterranem Gemüse in einer Balsamicosauce 19,50

Breast of chicken with mediterranean vegetables

Ganze Dorade in Olivenöl und Kräutern gebraten

Zuckerschoten – Rosmarin-Meersalzkartoffeln 23,50

Dorado with sugar peas and rosemary potatoes

Mailänder Schnitzel vom Kalbsrücken – paniert-

mit Rucola – Mozzarella di bufala und Tomatenwürfel - Bratkartoffeln 24,50

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

Rumpsteak 'Pimento' in grüner Pfeffersauce

Butterbohnen und Macairekartoffeln 24,00

Rumpsteak with green pepper sauce – beans and macaire potatoes

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

Hohenloher Kalbsnierle in grober Senfsauce – Butternudeln 19,50

Loin of veal with mustard sauce – noodles

insel's Fischplatte - ab 2 Personen 32,00 p.P

mit pochierten und gebratenen Edelfischen- Jacobsmuschel – Riesengarnele

an Hummer-& Champagnersauce - Gemüse der Saison- gekräuterte Nudeln - gebutterter Reis

Fish plate with lobster and champagne sauce – vegetables – noodles and rice

VEGETARISCH

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

Swabian ravioli stuffed with chanterelles – leek and wild herbs

Pfifferlingsrisotto mit grünem Spargel und Kirschtomaten 13,50

Risotto of chanterelles with green asparagus

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Weisser Sommer

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

Lugana – Cá Maiol 0,2l 6,80

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

Variation von Erdbeeren und Schokolade 10,50

Variation of strawberries and chocolat

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

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

Zanderfilet in Rieslingsauce Vichykarotten und Nudeln 19,50