

APÉRITIF

Red Cliff - alkoholfreier Cocktail mit Cranberry-, Maracuja- und Zitronensaft – Waldmeistersirup 6,50

Samtrot Rosé Sekt trocken – Weingut Kurz-Wagner 0,1l 7,50

SUPPEN

Elässer Zwiebelsuppe mit Käsecroûton 7,00

Onion soup gratinated with cheese

Steinpilzcremesuppe mit Lauchstreifen und geräucherter Jacobsmuschel 8,00

Vegetarisch: ohne Jacobsmuschel 7,50

Cream of cèpes and stripes of leek – smoked scallop

VORSPEISEN

Feld- und Endiviensalat in Orangendressing mit winterlichem Antipasti 9,50

Leaf salad with orange dressing and antipasti

Carpaccio vom Atlantik Pulpo an Oliven-Brotsalat und Kräutervinaigrette 12,50

Carpaccio of pulpo with olive – bread salad

Zweierlei vom heimischen Reh -Medaillon und Schinken- mit Birnenchutney 14,50

eingelegter Petersilienwurzel und Butterbrioche

Variation of venison with pear chutney – brioche

HAUPTGERICHTE

Führer Miesmuscheln aus dem Weissweinsud – Knoblauchbrot

Vorspeise 11,50 Hauptspeise 16,50

Mussels with garlic bread

Filet vom Atlantik-Skrei an Pommery-Senfsauce mit geschmortem Lauch - Safranrisotto 21,00

Filet of codfish with leek and risotto

Gebratenes Doradenfilet an brauner Buttersauce 21,50

wilder Blumenkohl und Kartoffel-Apfelpüree

Coriphène with ham-mustard sauce – cauliflower – mashed potatoe and apple

Feines vom Württemberger Lamm

-Rücken – Geschmortes und Bries- mit Röstzwiebelcreme - Grünkohl und feine Butternudeln 24,50

Variation of lamb with green cabbage and noodles

Saftiges T-Bone Steak -750g-vom Hereford Rind 38,00

mit Ceasarsalat und knusprigen Kartoffellocken

T-Bone Steak with ceasar salad and potatoes

STEAKS VOM HEREFORD RIND

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

Hamburger Pfannfisch - Fischfiletwürfel mit Zwiebeln – Bratkartoffeln und Specksenfsauce 19,50


Filets of fish with fried potatoes and mustard-bacon sauce

Geschmorte Wildhasenkeule in Wacholderjus 21,80

winterliches Gemüse und hausgemachte Butterspätzle – Preiselbeeren

Leg of rabbis with vegetables and spätzle

SCHWÄBISCH

Suppenschüssele - Klößchen – Maultäschle und Flädle 7,50 

Clear soup swabian style

Allgäuer Käsespätzle Blattsalate *Cheese spätzle with salad* 14,50 

Hausgemachte geröstete Maultaschen auf Frischkäse-Kräuterrahm 16,50 

mit Zwiebelschmelze – Kopf- und Kartoffelsalat *Swabian ravioli – leaf and potatoe salad*

Filets von der Schozachtaler Lachsforelle an Heilbronner Rieslingsauce 21,00 

Blattspinat und Petersilienkartoffeln

Trout with spinach and parsley potatoes

Hohenloher Sahnegeschnetzeltes vom Schweinelendchen und Butternudeln 19,50 

Stripes of pork in cream sauce and noodles

Großes paniertes Hausschnitzel - Bunter Salatteller 19,50 

. . . auf Wunsch vom Kalbsrücken 24,50

Pork or veal escalope like a wiener schnitzel with salad plate

Heilbronner Leibgericht -Zarte Schweinemedallions in Rahmsauce 

Maultasche – hausgemachte Butterspätzle – Bubenspitze 21,00

Medaillons of pork with cream sauce - spätzle and Maultasche

Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

Zwiebelrostbraten - mit Maultasche und hausgemachte Butterspätzle 23,00 

Rumpsteak with onions – Spätzle and Maultasche

VEGETARISCH

Würziges Süßkartoffelcurry

mit Austernseitlingen – Brokkolisprossen und Limettenjoghurt 14,50

Sweet potatoe curry with mushrooms – broccoli and – lime yogurt

DESSERT

Weißer Schokoladenschnitte mit Orangengelée an cremigem Kaffeeis - Beerenkompott 12,50

White chocolat with jellied orange – coffee ice-cream – berries

UNSERE WEINEMPFEHLUNG 0,2L

Auxerrois – Weingut Klumpp Baden 6,80

Cá dei Frati Lugana 0,75l 28,00

die besondere Flasche Wein:

G.A. Heinrich – Heilbronner Löwenherz Lemberger trocken 0,75l 68,00