

## APÉRITIF

**Club Bramble** - alkoholfreier Cocktail mit Johannisbeer- und Grapefruitsaft - Limejuice 6,50

**Lillet Marie** – mit Lillet - Grapefruit – Johannisbeer und Soda 7,50

## SUPPEN

**Samtsuppe von der Topinambur** mit geräuchertem Shrimps 7,50

**vegetarisch:** ohne Shrimps 6,50

*Cream of jerusalem artichoke with shrimps*

**Wildkraftbrühe** mit Trüffelklößchen – Sherry Tio Pepe und Chesterstange 8,50

*Consommé of venison with dumplings and sherry*

## VORSPEISEN

**Heimischer Feldsalat mit Kürbiskerndressing** –herbstliche Antipasti 12,00

*Lambs lettuce with autumn antipasti*

**3 Stück Französische Austern 'Fines de Claire'** mit Chesterbrot 14,00

*Oysters*

**Variation vom Reh** 16,00

Wildmaultasche und Rauchschinken – Selleriepüree – Cranberrypesto und Feigenbrot

*Variation of venison with mashed celery and cranberry pesto*

## HAUPTGERICHTE

**Atlantik Dorschfilet an Senf-Specksauce** 19,50

Grünkohl und Butternocken

*Codfish with green cabbage and potatoes*

**Halbe Bauernente an eigener Sauce** 29,50

Karamellmaronen – Apfelrotkohl und Thüringer Klöße

*Duck with caramelized marrons – red cabbage and potatoe dumpling*

**Feldhasenkeule mit Rahmpilzen** 19,50

Wirsinggemüse und Haselnussspätzle – Preiselbeeren

*Leg of wild rabbit with mushrooms – savoy and hazelnut spätzle*

**Geschmorter Rehbraten in Wacholderrahmsauce** 22,00

mit Mandelbrokkoli und Butterspätzle – Preiselbeeren

*Roasted venison with broccoli and spätzle*

## STEAKS VOM HEREFORD RIND

<b>Rumpsteak</b>	Ladies Cut	150g	18,00	Master Cut	250g	28,00
------------------	------------	------	-------	------------	------	-------

<b>Filetsteak</b>	Ladies Cut	150g	28,00	Master Cut	250g	38,00
-------------------	------------	------	-------	------------	------	-------

**hausgemachte Kräuterbutter – Waffelkartoffeln oder Blattsalate**

*homemade herb butter – waffle potatoes or salad*

## KLASSIKER

### Kalbsleber , Berliner Art `

mit Röstzwiebeln – glasierte Apfelscheiben und Karoffelsahnepuree 22,50

### Geschnetzelte Kalbsleber , sauer ` mit Bratkartoffeln 22,50

*Calf's liver with sliced apple and mashed potatoes*

### Heilbronner Ratsherrensteak

Rumpsteak -200g- mit einer Zwiebel-Senfkruste – Lyoner Bratkartoffeln 24,50

*Beef steak gratinated with onions and mustard – fried potatoes*

## SCHWÄBISCH

### Suppenschüssele - Klößchen – Maultäschle und Flädle 7,50

*Clear soup swabian style*

### Hohenloher Käsespätzle Blattsalate Cheese spätzle with salad 14,50

### Hausgemachte geröstete Maultaschen auf Champignons in Kräuterrahm 16,50

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

### Ganze Schwarzwälder Bachforelle , Müllerin Art ` Blattspinat und Petersilienkartoffeln 21,00

*Trout with spinach and parsley potatoes*

### Hohenloher Sahnegeschnetzeltes mit Cremechampignons und Butternudeln 19,50

*Stripes of pork in cream sauce – mushrooms and noodles*

### Großes paniertes Hausschnitzel - Bunter Salatteller 19,50

### . . . auf Wunsch vom Kalbsrücken 24,50

*Pork escalope with salad plate*

### Heilbronner Leibgericht -Zarte Schweinemedallions in Pilzrahmsauce

Maultasche – hausgemachte Butterspätzle – Bubenspitze 21,00

*Medaillons of pork with mushroom 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

### Rotkohl Strudel an Sauce Creme Fraîche mit getrüffeltem Herbstgemüse 18,00

*Strudel of red cabbage with vegetables and truffle*

## DESSERT

### Herbstliche Dessertvariation 12,50

Zweierlei Mousse au chocolat – Parfait von der Birne – pochierte Birne

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG 0,2L

**Val dei Molini** – Bianco di Custoza 5,20

**Talheimer Schloßberg Spätburgunder-** Kurz-Wagner 6,20

**>MR. X< Rotweincuvée-** Weingut G.A. Heinrich 5,80

**Blaifränkisch im Holzfass gereift** - Weingut Graf von Bentzel-Sturmfeder 7,20