

APÉRITIF

Ornamentini - alkoholfreier Cocktail mit Cranberrysaft – insel's Wintersirup – Lime Juice 6,50

Holly Jolly – mit insel's Wintersirup und Royal Sekt brut 7,50

Samtrot Rosé Sekt trocken – Weingut Kurz-Wagner 0,1l 6,50

SUPPEN

Cremsuppe vom Schwaigerner Hokkaido Kürbis mit gerösteten Kernen und Erlenbacher Öl 7,50

Soup of pumpkin

Grießklößchensuppe mit Eierstich und Schnittlauch 8,50

Consommé of beef with dumplings

VORSPEISEN

Heimischer Feldsalat mit süß-saurem Kürbis und gehobeltem Ziegenkäse 12,50

Lambs lettuce with pumpkin and goat cheese

Wildhasenfilet im Schinkenmantel

mit Rosenkohlblätter – Birnen-Cranberrychutney und Süßkartoffelchips 13,50

Filet of wild rabbit with ham –cranberry-pear chutney

Shrimpscocktail in Thousand Island Dressing – Toast und Butter 15,00

Shrimps cocktail

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Maispouardenbrustfilet an Orangenjus 19,50

mit Topinamburpüree – Steckrübe und Kürbisecken

Breast of poulard with mashed jerusalem artichoke

Geschmorter Rehbraten in Wacholderrahmsauce 22,00

mit Mandelbrokkoli und Butterspätzle – Preiselbeeren

Roasted venison with broccoli and spätzle

Lammrücken unter der Senfkruste in Rosmarinjus 24,50

Butterbohnen und Annakartoffeln

Saddle of lamb gratinated with mustard – beans and potatoes

Ganze Wildhasenkeule

Cremechampignons – Rosenkohl und gebutterte Spätzle – Preiselbeeren 26,50

Leg of wild rabbit with champignons – brussel sprout and spätzle

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

Fischtopf 'Royal' 24,50

Edelfische in Weißweinsauce mit Butterreis – Fleuron

Fish stew with rice

Knuspriges Zanderfilet , Schwäbisch ` mit Rahmsauerkraut und Petersilienkartoffeln 21,00

Filet of pike-perch with sauerkraut and parsley potatoes

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 mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln 21,00

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

Medallions 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

Lasagne von Schwäbischen Linsen mit Apfel-Lauchgemüse und Pilzen 14,50

Lasagne of lentils with apple – leek vegetables and mushrooms

DESSERT

Stollenparfait auf Punschsauce mit Granatapfelkerne 10,50

stollen parfait on punch sauce with pomegranate seeds

UNSERE WEINEMPFEHLUNG 0,2L

Val dei Molini – Garda Veneto - Bianco di Custoza 5,20

Corvina Rosso 6,20

Auxerois – Weingut Klumpp Baden 6,80

die besondere Flasche Wein:

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