

APÉRITIF

- Red Cliff** - alkoholfreier Cocktail mit Cranberry-, Maracuja- und Zitronensaft – Waldmeistersirup 6,50
Samtrot Rosé Sekt trocken – Weingut Kurz-Wagner 0,1l 6,50

SUPPEN

- Rahmsuppe von der Schwarzwurzel** mit Kräuterpesto – Speckklößchen 7,00
Black salsify cream soup with herb pesto and ham dumplings
...auch vegetarisch ohne Speckklößchen 6,50

- insel's Bouillabaisse** –Knoblauchcroûton – Sauce Rouille 8,50

VORSPEISEN

Heimischer Ackersalat

- mit Granatapfelkernen – Chiasamen – Nüssen – Karottenspaghetti und Kürbis an Joghurtdressing 11,00
Lamb's lettuce with chia seeds – nuts – pumpkin with yogurt dressing

- Gebratenes Wildhasenfilet** mit Apfelspalten – Rosinenjus an winterlichen Blattsalaten 14,50
Filet of wild rabbit with sliced apples – raisin jus and salad

Carpaccio vom Bretonischen Seeteufel an Zitronensaft – Olivenöl

- Parmesanspäne und eingelegte Zwiebeln 13,50
Carpaccio of monkfish with parmesan and marinated onions

VEGETARISCH

- Feine Nudeln in Sauce Creme Fraîche mit Piemonteser Trüffel** 18,00
Noodles with truffle

VEGAN

- Kartoffel-Kürbiskernrösti** mit winterlichem Gemüse–Pilzrahmsauce 13,50
Rösti of pumpkin and potatoes with vegetables – mushroomsauce

HAUPTGERICHTE

Gebratene Riesengarnelen mit Limettenschaum

- wilder Brokkoli – Artischocken und Oliven Couscous 24,50
King prawns with lime sauce – broccoli – artichoks and olive couscous

- Brust vom Wildfasan in Traubenjus** auf Champagnerkraut und gebackene Kartoffelkrapfen 26,00
Breast of pheasant with champagne sauerkraut and potatoes

Rehrücken im Strudelblatt in Wacholderjus 28,00

- mit Grünkohl und Petersilienwurzelpüree - Preiselbeeren
Saddle of venison with green cabbage and mashed parsley

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

- mit Ceasarsalad - knusprige 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

Kalbsleber 'Berliner Art' 22,50

mit Apfelscheiben- gebackene Zwiebelringe – Kartoffelsahnepuree

oder 'Schwäbisch sauer' mit Bratkartoffeln 22,50

Calf's liver with mashed potatoes

Fischtopf 'Royal' 22,50

Pochierte Edelfische mit knackigem Gemüse – Butterreis – Fischfleuron

Poached fish with vegetables and rice

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 Pilzen in 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 19,50

mit Pilzen und Butternudeln

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 Pilzrahmsauce

Maultasche – hausgemachte Butterspätzle – Bubenspitze 21,00

Medallions of pork with cream sauce - spätzle and Maultasche

Zwiebelrostbraten - mit Maultasche und hausgemachte Butterspätzle 23,00

Rumpsteak with onions – Spätzle and Maultasche

DESSERT

Passionsfruchtparfait mit getrockneten Sommerblumen 12,50

auf Schokoladen-Mandelbiskuit – Cassismousse

Parfait of passion fruit – biscuit of choocolat and almonds – cassis mousse

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