

APÉRITIF

Limoncello freddo – geeister Limonenauszug mit inel Royal Sekt brut 7,50

insel Schorle –alkoholfrei- mit Holundersirup – Limejuice – Soda - Minze 6,50

UNSERE WEINEMPFEHLUNG 0,2L

Weingut G.A. Heinrich - Weißer Sommer Cuvée *Rivaner – weißer Burgunder – Scheurebe* 6,80

... auch als Flasche 0,75l 26,00

... und als Magnum-Flasche 1,5l 48,00

Domaine des Planes Côte de Provence Flamant Rosé oder Blanc de Blanc 7,20

SUPPEN

Suppenschüssele

Klößchen – Maultäschle und Flädle 8,50

Clear soup swabian style

Gazpacho Andaluz – kalte Spanische Gemüsesuppe 7,50

Gazpacho

Minestrone mit Risoninudeln 7,50

Minestrone

VORSPEISEN

Gebratener italienischer Pulpo

mit Auberginenröllchen 13,50

Fried octopus with egg-plant

Antipasti 'Piazza'

Mailänder Salami – San Daniele Schinken – Caprese - gegrilltes Gemüse – Pestocrostini 14,50

Antipasti

Carpaccio vom Rinderfilet

eingelegte Galiamelone – Spinatsalat – Parmesan und Grissini

...als Vorspeise 14,50

... als Hauptgang 21,00

Beef carpaccio with melon- spinach and parmesan

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

VEGAN

Pfifferlingsrisotto mit geschmelzten Kirschtomaten 14,50

Risotto with chanterelles and tomatoes

VEGETARISCH

Pasta Tartufo Linguini mit Sommertrüffel

wahlweise mit Frischkäsesoße oder Olivenöl 17,50

Noodles with cream cheese sauce or olive-oil and truffle

HAUPTGERICHTE

Fischvariation mit gebratenen Edelfischen in Weißburgundersoße

zweierlei Zucchini und feine Nudeln 22,00

Variation of fish with zucchini and noodles

Ganze Dorade in Olivenöl und Kräutern gebraten

mediterranes Gemüse – Rosmarin-Meersalzkartoffeln 23,50

Gilthead with vegetables and potatoes

„Mailänder Schnitzel“ paniert vom Kalb

Tomatenwürfel – Mozzarella di bufala – Bratkartoffeln 26,50

Breaded escalope of veal with tomatoes – mozzarella and fried potatoes

Argentinisches Flanksteak an Tomaten-Rosmarin-Butter

Antipastigemüse und Meersalzkartoffeln 24,50

Beef steak with vegetables and potatoes

Saltimbocca von der Pute

mit Salbeinudeln 19,50

Saltimbocca of poultry with noodles

SCHWÄBISCHE SPEZIALITÄTEN

Allgäuer Käsespätzle mit Blattsalaten 14,50

Cheese spätzle with salad

Hausgemachte geröstete Maultaschen

auf Pilzen in Kräuterrahm 18,50

mit Zwiebelschmelze – Kopf- und Kartoffelsalat

Swabian ravioli – leaf and potatoe salad

Großes paniertes Hausschnitzel mit buntem 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