

APÉRITIF

Pêcher Mignon – Pfirsichlikör mit in sel Royal Sekt brut 7,50

Wild Berry Love- Cranberrysaft – Russian Wild Berry - Beeren 6,50

UNSERE WEINEMPFEHLUNG 0,2L

Weingut Klumpp - Auxerrois – *Badischer Weißburgunder* 6,80

Vinho Verde– Casa do Valle *Portugal* 6,80

Domaine Montrose *Languedoc* – Côtes de Thongue “*Salamandre*” 7,80

SUPPEN

Suppenschüssele

Klößchen – Maultäschle und Flädle 8,50

Clear soup swabian style

Consommé Double vom Wild mit Trüffelklößchen – altem Sherry und Chesterstange 9,50

Game consommé with truffle dumplings – sherry and puff pastries

Pfifferlingsrahmsüppchen mit Petersilienpesto und Crôutons 8,50

Soup of chanterelles with pesto and croutons

VORSPEISEN

Beef Tatar

mit eingelegtem Gemüse 16,50

tartare with engaged vegetables

Herbstliche Blattsalate an Pflaumendressing

marinierter Ziegenkäse 12,50

Lettuce with plum-dressing and goats cheese

Unser Shrimpscocktail

in Thousand Island Dressing – Toast und Butter 15,00

Shrimp cocktail – toast and butter

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

Gefüllte Patisson Kürbisse mit Paprika-Tomaten-Ragout 14,50

Stuffed pumpkin with pepper-tomatoe-ragout

VEGETARISCH

Mit Ziegenfrischkäse gefüllter Semmelknödel auf buntem Linsengemüse 17,50

Stuffed bread dumplings with lentils

HAUPTGERICHTE

Fischvariation mit gebratenen Edelfischen in Weißburgundersoße
zweierlei Zucchini und feine Nudeln 22,00

Variation of fish with zucchini and noodles

Zanderfilet auf der Haut gebraten "Schwäbisch"

an Rahmsauerkraut und Kartoffelrösti 21,00

Pikeperch with pickled cabbage and fried potatoes

Kaiserschnitzel „Hotel Sacher“ an Senf-Kapern-Soße

Bandnudeln 24,50

Escalope of veal with mustard-caper-sauce and noodles

Kalbsleber "Berliner Art"

mit Apfel- und Zwiebelringen - Kartoffelpüree 22,50

...oder geschnetzelt sauer mit Bratkartoffeln 22,50

Calf's liver with sliced apple and mashed potatoes or sour with fried potatoes

Rücken vom jungen Schwarzwild unter der Hagebuttenkruste

an Spätburgundersoße mit Wisring und Serviettenknödel 23,50

Saddle of young wild boar with savoy cabbage and bread dumplings

Entenbrust an Thymian-Jus

mit sautierter Pastinake und Herzoginkartoffeln 22,50

Duck breast with parsnip and potatoes

SCHWÄBISCHE SPEZIALITÄTEN

Allgäuer Käsespätzle mit Blattsalaten 14,50

Cheese spätzle with salad

Schozachtaler Lachsforelle an Heilbronner Rieslingsoße

Blattspinat und Petersilienkartoffeln 21,00

Trout with spinach and parsley potatoes

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 – Bubenspitzle 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