

## APÉRITIF

**Aloha Cocktail** - alkoholfreier Cocktail mit Grapefruit- und Cranberrysaft – Wildberry 6,50

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

**Erfrischende Bauernschorle** – trockener Riesling – Sekt – Mineralwasser 0,2l 4,80

## SUPPE

**Gazpacho Andaluz** – kalte Spanische Gemüsesuppe 7,00

*Gazpacho*

## HAUPTGERICHTE

### **Salat 'Nicoise'**

Blattsalate – Thunfisch – Bohnen – Oliven und Zwiebelringe

Vorspeise 11,00 Hauptgang 16,50

*Salad Nicoise with tuna*

### **Carpaccio vom Hohenloher Rind**

mit eingelegte Galiamelone – Spinatsalat – Parmesan und Grissini

Vorspeise 14,00 Hauptgang 19,50

*Carpaccio of beef with melon – spinach salad and grissini*

### **Schwäbischer Wurstsalat** 12,50

Feine Schinkenwurst – Gewürzgurken- Zwiebelringe und Bauernbrot

*Sausage salad with cucumber and onions*

### **Lauwarmer Tafelspitz in Radieschenvinaigrette** – Lyoner Bratkartoffeln

Vorspeise 80g 11,50 Hauptgang 160g 18,50

*Boiled beef with fried potatoes*

### **'Piatto alla Toscana'**

Toscanisches Gemüse in Olivenöl und Balsamico mariniert mit knuspriger Maishähnchenbrust 21,00

*Vegetables marinated in olive and balsamic vinegar – sauted chicken breast*

### **Mailänder Schnitzel vom Kalbsrücken – paniert -**

mit Rucola – Mozzarella di bufala und Tomatenwürfel – Bratkartoffeln 24,50

*Escalope of veal with rocket salad – mozzarella – tomatoes and fried potatoes*

### **Gebratenes Doradenfilet unter der Salzkruste** - mediterranes Gemüse – Tagliatelle 24,00

*Dorado with vegetables and noodles*

## VEGETARISCH

### **Spanisches Omelette**

mit Tomaten – Kartoffeln – Paprika – Zwiebeln – Oliven – Champignons und Blattsalate 13,50

*Omelette with pepper – onions – mushrooms – olives – potatoes - tomatoes and salad*

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG

<b>Bianco di Custoza</b> – Venetien	0,2l	4,80
<b>Weisser Sommer</b> - Cuvée aus weißem Burgunder – Rivaner – Sauvignon	0,2l	5,80
<b>Lugana</b> – Cá Maiol – Desenzano	0,2l	6,80
<b>Côtes de Provence</b> – Flamant Rosé – Domaine des Planes	0,2l	6,80
<b>Blaufränkisch im Holzfass gereift</b> - Weingut Graf von Bentzel-Sturmfeder	0,2l	7,20
<b>Auxerrois 2017</b> – Weingut Klumpp-Weißburgunder ähnliche Rebsorte aus Burgun	0,75l	28,00

## DESSERT

<b>Affogato , Fiorentina</b> ` Espresso mit Florentinereis	4,00
<b>Beerentörtchen</b> mit Zitronensorbet an Himbeersauce	10,50
<i>Tarte of berries with lemon sorbet and raspberry sauce</i>	

## SCHWÄBISCH

<b>Suppenschüssele</b> - Klößchen – Maultäschle und Flädle	7,50
<i>Clear soup swabian style</i>	
<b>Hohenloher Käsespätzle</b> Blattsalate <i>Cheese spätzle with salad</i>	13,50
<b>Hausgemachte geröstete Maultaschen auf Champignons in Kräuterrahm</b>	15,50
mit Zwiebelschmelze – Kopf- und Kartoffelsalat <i>Swabian ravioli – leaf and potatoe salad</i>	
<b>Großes paniertes Hausschnitzel</b> - Bunter Salatteller	17,50
<i>Pork escalope with salad plate</i>	
<b>Heilbronner Leibgericht</b> Zarte Schweinemedallions in Pilzrahmsauce	
Maultasche – hausgemachte Butterspätzle – Bubenspitzle	19,50
<i>Medallions of pork with mushroom sauce - spätzle and Maultasche</i>	
<b>Zwiebelrostbraten</b> - mit Maultasche und hausgemachte Butterspätzle	21,50
<i>Rumpsteak with onions – Spätzle and Maultasche</i>	
<b>Zanderfilet in Rieslingsauce</b> Vichykarotten und Nudeln	19,50

## STEAKS

<b>Rumpsteak</b>					
<b>Ladies Cut</b>	<b>150g</b>	<b>18,00</b>	<b>Master Cut</b>	<b>250g</b>	<b>28,00</b>
<b>Filetsteak</b>					
<b>Ladies Cut</b>	<b>150g</b>	<b>28,00</b>	<b>Master Cut</b>	<b>250g</b>	<b>38,00</b>

**hausgemachte Kräuterbutter – Waffelkartoffeln oder Blattsalate**  
*homemade herb butter – waffle potatoes or salad*