

APÉRITIF

Off-Summer - alkoholfreier Cocktail mit Holunder - Limejuice und Ginger 6,50

Lillet Sprizz – mit Lime und Holunder 7,50

Kir – trockener Weißwein und Creme de Cassis 7,00 oder **'Royal'** mit Champagner 11,50

SUPPEN

Apfel-Selleriesüppchen mit geräucherten Entenbrust – Lauchstroh 7,50

Apple – celery soup with smoked duck breast

VORSPEISEN

Feldsalat mit gebratenen Birnen- und Speckstreifen an Walnussdressing 12,00

Lambs lettuce with stripes of pears and bacon with walnut dressing

Gratinierter Ziegenkäse an herbstlichen Blattsalaten – Kürbischutney 13,50

Gratinated goat cheese with salad – pumpkin chutney

Miesmuscheln aus dem Wurzelsud mit knusprigem Kräuterbaguette

Vorspeise 11,00 Hauptspeise 17,00

Mussels

HAUPTGERICHTE

Odenwälder Rehbraten in Wacholderjus 22,00

mit Mandelbrokkoli und Butterspätzle – Preiselbeeren

Roasted venison with broccoli and spätzle

Überbackener Lammrücken in Thymianjus 26,00

geröstetes Herbstgemüse und Kartoffelgratin

Saddle of lamb with thyme sauce – vegetables – gratinated potatoes

Medaillons vom Rehrücken

mit Rosenkohl – Karotten – und Nusspolenta – Williamsbirne mit Johannisbeergelée 28,00

Medaillons of venison – brussel sprout – carrots – nuts polenta

Gebratener Eismeersaibling auf Rote Beete Risotto – gedünsteter Mangold 22,00

Char with beetroots risotto – mangold

STEAKS

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

Gesottener Tafelspitz in Meerrettichsauce – Bouillonkartoffeln und Preiselbeeren 19,50

Boiled beef with horseradish sauce – potatoes

Atlantik Heilbutt , Florentiner Art auf Blattspinat – Petersilienkartoffeln 24,50

Halibut with spinach and parsley potatoes

VEGETARISCH

Süßkartoffelgnocchi mit rotem Mangold – Petersilienwurzel und Haselnusspesto 13,50

Sweet potatoe gnocchi with mangold and hazelnut pesto

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Bianco di Custoza – Venetien 0,2l 4,80

Talheimer Schloßberg Spätburgunder- Kurz-Wagner 0,2l 6,20

Blaufränkisch im Holzfass gereift - Weingut Graf von Bentzel-Sturmfeder 0,2l 7,20

Auxerrois 2017 – Weingut Klumpp – Badischer Weißburgunder 0,75l 28,00

Primitivo 2016 Doppio Passo - Puglia 0,75l 22,00

DESSERT

Espressoparfait mit Aprikosenmousse an Schokoladensauce 10,50

Espresso parfait with mousse of apricots – chocolat sauce

SCHWÄBISCH

Suppenschüssele - Klößchen – Maultäschle und Flädle 7,50

Clear soup swabian style

Hohenloher Käsespätzle Blattsalate *Cheese spätzle with salad* 14,50

Hausgemachte geröstete Maultaschen auf Champignons in Kräuterrahm 16,50

mit Zwiebelschmelze – Kopf- und Kartoffelsalat *Swabian ravioli – leaf and potatoe salad*

Großes paniertes Hausschnitzel - Bunter Salatteller 19,50

Pork escalope with salad plate

Heilbronner Leibgericht Zarte Schweinemedallions in Pilzrahmsauce

Maultasche – hausgemachte Butterspätzle – Bubenspitzle 21,00

Medallions of pork with mushroom sauce - spätzle and Maultasche

Zwiebelrostbraten - mit Maultasche und hausgemachte Butterspätzle 23,00

Rumpsteak with onions – Spätzle and Maultasche

Zanderfilet in Rieslingsauce

Zweierlei Karotten und feine Bandnudeln 21,00

Pike-perch with carrots and noodles