

APÉRITIF

Beeren Sprizz - alkoholfreier Cocktail mit Tonic Water 6,50

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

Das besondere Glas Crémant 'Légris' – Loire 0,1l 7,50

SUPPEN

Kürbissüppchen mit Kernen und Erlenbach Öl 7,50

Pumpkin soup

VORSPEISEN

Feldsalat in Apfel-Balsam-Vinaigrette 9,50

Pinienkerne und Croûtons

Lambs lettuce with apple dressing and croûtons

Geräucherte Jacobsmuschel mit roh mariniertes roten Beete und Kürbispüree 13,50

Smoked scallops with beetroots and mashed pumpkins

HAUPTGERICHTE

Odenwälder Rehbraten in Wacholderjus 22,00

mit Mandelbrokkoli und Butterspätzle – Preiselbeeren

Roasted venison with broccoli and spätzle

Kalbsrückensteak mit Pfifferlingen 26,50

auf rahmigem Kohlrabi und gerösteten Kartoffelwürfel

Veal steak with chanterelles – kohlrabi and roasted potatoes

Brust von der Barbarie Ente an Orangenjus - Brokkoli und feine Nudeln 24,00

Brokkoli und feine Nudeln

Breast of duck with orange sauce – broccoli and noodles

Gebratene Seeteufelmedaillons in Pancettasauce 24,50

an Oliven Couscous mit Zucchini Gemüse

Monkfish with olive couscous and courgettes

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

Kutteln in Lembergersauce mit Sherryessig verfeinert – Lyoner Bratkartoffeln 14,50

Tripes with fried potatoes

Sauerbraten vom Rind – Gemüse und hausgemachte Butterspätzle 17,50

Sour beef with vegetables an spätzle

VEGETARISCH

Tagliarini mit gebratenen Pfifferlingen - Blattspinat und Frischkäsesauce 17,00

Noodles with chanterelles – spinach and fresh cheese sauce

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Weisser Sommer

Cuvée aus weißem Burgunder – Rivaner – Sauvignon – Weingut G.A. Heinrich 0,2l 5,80

Le Petit Pigeon – Blanc de Noir trocken - Weingut Drautz-Able 0,2l 5,80 0,75l 24,00

Lugana – Cá Maiol 0,2l 6,80

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

Trollinger mit Lemberger trocken – Eberbach-Schäfer Lauffen 0,2l 5,20

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 – Bubenspitze 21,00

Medaillons 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