

APÉRITIF

Ornamentini - alkoholfreier Cocktail mit Cranberrysaft – insel's Wintersirup – Lime Juice 6,50

Holly Jolly – mit insel's Wintersirup und Royal Sekt brut 7,50

Samtrot Rosé Sekt trocken – Weingut Kurz-Wagner 0,1l 6,50

SUPPEN

Samtsuppe von rote Beete mit Apfelkugeln und Selleriestroh 7,50

Soup of beetroot with apple and celery

Essenz von der Wildente mit gefülltem Flädle- Sherry Tio Pepe – Chesterstange 8,50

Consommé of duck with salty filled pancakes

VORSPEISEN

Feldsalat an Kartoffeldressing - Gewürzorange und Maronen 12,00

Lambs lettuce with potatoe dressing – orange and marrons

Jakobsmuschel-Bonbon an Vanillejus – karamellisierter Blumenkohl und Mango 13,50

Scallop with vanilla sauce – cauliflower

Tatar vom heimischen Rind

mit frittierten Kapern – Avocado-creme und eingelegten Pilzen

Vorspeise 14,50 Hauptspeise 18,50

Tartare of beef with capers – creme of avocado and marinated mushrooms

HAUPTGERICHTE

Filet vom weißen Heilbutt an Champagnersauce 24,50

Belugalinsen und Kartoffelschnee

Filet of halibut with lentils and potatoes

Halbe Bauernente an eigener Sauce 29,50

Karamellmaronen – Apfelrotkohl und Thüringer Klöße

Duck with caramelized marrons – red cabbage and potatoe dumpling

Geschmorter Rehbraten in Wacholderrahmsauce 22,00

mit Mandelbrokkoli und Butterspätzle – Preiselbeeren

Roasted venison with broccoli and spätzle

Ganzer Rehrücken 'Baden-Baden' ab 2 Personen 38,00 pro Person

Gedämpfte Williamsbirne mit Johannisbeergelée – Waldpilze

Kräuterflädle – hausgemachte Butterspätzle

Saddle of venison with mushrooms – herbal pancake – spätzle

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

KLASSIKER

Gesottener Tafelspitz vom Bürgermeisterstück an Meerrettichsauce - Bratkartoffeln 22,00
Boiled beef with horseradish with fried potatoes

Gefüllte Kalbsbrust , Schwäbische Art `

Schmorgemüse oder Kartoffel-Endiviensalat und hausgemachte Butterspätzle 21,50
Stuffed breast of veal with vegetables and noodles

SCHWÄBISCH

Suppenschüssele - Klößchen – Maultäschle und Flädle 7,50 
Clear soup swabian style

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


Hausgemachte geröstete Maultaschen auf Frischkäse-Kräuterrahm 16,50 
mit Zwiebelschmelze – Kopf- und Kartoffelsalat *Swabian ravioli – leaf and potatoe salad*

Filets von der Schozachtaler Lachsforelle mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln 21,00 
Trout with spinach and parsley potatoes

Hohenloher Sahnegeschnetzeltes vom Schweinelendchen und Butternudeln 19,50 
Stripes of pork in cream sauce and noodles

Großes paniertes Hausschnitzel - Bunter 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 Rahmsauce 
Maultasche – hausgemachte Butterspätzle – Bubenspitzle 21,00
Medaillons of pork with cream sauce - spätzle and Maultasche

Zwiebelrostbraten - mit Maultasche und hausgemachte Butterspätzle 23,00 
Rumpsteak with onions – Spätzle and Maultasche

VEGETARISCH

Kartoffelbaumkuchen an Preiselbeersauce
sautierte Semmelstoppel-Pilze und Mangold 16,00
Pyramid cake of potatoes with mushrooms and swiss chards

DESSERT

Zimtparfait im Schokoladengitter an Sauerkirschen und Punschsauce 10,50
Parfait of cinnamon with cherries and punch sauce

UNSERE WEINEMPFEHLUNG 0,2L

Val dei Molini – Bianco di Custoza 5,20

Auxerois – Weinugt Klumpp Baden 6,80

>MR. X< Rotweincuvée- Weingut G.A. Heinrich 5,80

die besondere Flasche Wein:

G.A. Heinrich – Heilbronner Löwenherz Lemberger trocken 0,75l 68,00