

Zur Einstimmung

Glas Riesling Sekt, Weingut Klumpp Bruchsal	0,1l	EUR 5,50
Glas Secco weiß, Weingut Wendel, Kapellen-Drusweiler	0,1l	EUR 4,50
Glas Secco Rosè, Weingut Klenert, Münzesheim	0,1l	EUR 4,50
Glas „Prisecco“, die leckere alkoholfreie Variante aus Schlat	0,1l	EUR 4,50
Martini, weiß oder rot	0,05l	EUR 4,50
Portwein	0,05l	EUR 4,00
Campari Orange / Soda	0,2l	EUR 5,00
Sherry medium oder dry	0,05l	EUR 4,50
Aperol Sprizz klassisch	0,3l	EUR 7,50
Hugo klassisch (Holunder oder Holunder Rhabarber)	0,3l	EUR 7,50
Lillet Wild Berry	0,3l	EUR 7,50
Negroni Sprizz	0,2l	EUR 7,50
Red Bitter alkoholfrei	0,2l	EUR 6,00
Rosato Mio	0,2l	EUR 6,50
Shangri-La Cocktail	0,3l	EUR 9,50

Unsere Vorspeisen & Suppen

Beilagensalat

Hausgemachte Rohkostsalate & Blattsalate, Balsamico-Dressing EUR 6,50

Karotten-Mais-Creme-Suppe

Vegan EUR 8,50

Wahlweise mit Garnele St. EUR 3,00

Thunfisch-Tataki

mit Sesam, Ponzu-Rettich und Wakame-Salat EUR 19,50

Antipasti-Gemüse-Tatar mit Soja-, „Mozzarella“

Vegan EUR 14,50

Bauern-Bruschetta

mit Aprikose und Ziegenkäse, Cranberry-Chutney und Salat EUR 15,50

Unser Fleisch

Schweinefilet im Speckmantel

an dunkler Sauce mit gebratenen Kräuterpilzen
und handgeschabten Spätzle EUR 24,50

Kalbschnitzel in Panko- Ei-Panade

mit Pommes Frites EUR 25,50

Rosa gebratener Lammrücken mit Kräuterkruste,

Ratatouille und Rosmarin-Kartoffeln EUR 38,50

Deutsches Rumpsteak -rosa gebraten-

mit Kräuterkartoffeln und Grillgemüse, wahlweise mit glasierten Zwiebeln oder hausgemachter
Kräuterbutter

<i>Ladies</i>	<i>180g EUR</i>	<i>28,50</i>
<i>Gentleman</i>	<i>200g EUR</i>	<i>30,50</i>
<i>El Presidente</i>	<i>300g EUR</i>	<i>37,50</i>

Unser Fisch

Seeteufel

mit schwarzem Risotto aus dem Piemont
und glasierten Zuckerschoten EUR 31,50

Unsere Gemüse-Gerichte

Hausgemachte Tagliatelle

mit Artischocke, getrocknete Tomaten und Kräuterpesto EUR 22,50
wahlweise mit Garnele St. EUR 3,00

Gebratene Artischocke (vegan)

mit Zitronenpolenta und Oliven-Tomaten EUR 20,50

Vesper-Karte

Selbstgemachte Kalbs-Maultaschen

mit Zwiebelschmelze oder mit Ei gebraten an kleinem Beilagensalat EUR 17,50

Schweizer Wurstsalat

mit Pommes Frites EUR 14,50

Unser „süßer“ Abschluss

Kokos-Chashew-Mousse(vegan)

mit Passionsfrucht-Rhabarber-Kompott EUR 10,50

Vanille-Crème Brûlée

mit Limetten-Minze-Holunderblüten-Sorbet EUR 11,50

Espresso-Martini

Wodka, Espresso, Kaffeelikör EUR 8,00

Fragen Sie auch nach unserer Sorbet-Auswahl