

## Zur Einstimmung

<i>Glas Riesling Sekt, Weingut Klumpp Bruchsal</i>	<i>0,1l</i>	<i>EUR 5,50</i>
<i>Glas Secco weiß, Weingut Wendel, Kapellen-Drusweiler</i>	<i>0,1l</i>	<i>EUR 4,50</i>
<i>Glas Secco Rosè, Weingut Klenert, Münzesheim</i>	<i>0,1l</i>	<i>EUR 4,50</i>
<i>Glas „Prisecco“, die leckere alkoholfreie Variante aus Schlat</i>	<i>0,1l</i>	<i>EUR 4,50</i>
<i>Martini, weiß oder rot</i>	<i>0,05l</i>	<i>EUR 4,50</i>
<i>Portwein</i>	<i>0,05l</i>	<i>EUR 3,90</i>
<i>Campari Orange / Soda</i>	<i>0,2l</i>	<i>EUR 4,90</i>
<i>Sherry medium oder dry</i>	<i>0,05l</i>	<i>EUR 4,50</i>
<i>Aperol Sprizz klassisch</i>	<i>0,3l</i>	<i>EUR 7,00</i>
<i>Hugo klassisch (Holunder oder Holunder Rhabarber)</i>	<i>0,3l</i>	<i>EUR 7,00</i>
<i>Lillet Wild Berry</i>	<i>0,3l</i>	<i>EUR 7,00</i>
<i>Negroni Sprizz</i>	<i>0,2l</i>	<i>EUR 7,00</i>
<i>Red Bitter alkoholfrei</i>	<i>0,2l</i>	<i>EUR 6,00</i>
<i>Rosato Mio</i>	<i>0,2l</i>	<i>EUR 6,50</i>
<i>Shangri-La Cocktail</i>	<i>0,3l</i>	<i>EUR 9,50</i>

# Unsere Vorspeisen & Suppen

## *Beilagensalat*

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

## *Duett von Oktopus und Garnele*

Oktopus-Carpaccio mit lauwarmem Pfifferling-Salat und gebratener Garnele EUR 16,50

## *Pfifferling Salat mit Tofu, (vegan)*

gebratener Wassermelone und Minze EUR 14,50

*Sommererbsen-Suppe mit gerösteten Mandeln (vegan)* EUR 8,50

## *Caesar Salad, Romana-Salatherzen und Parmesan*

	VSP 9,50	HP 12,50
mit Hähnchen	VSP 13,50	HP 18,50
mit Garnelen	VSP 16,50	HP 22,50

# Unser Fleisch

## *Schweinefilet im Speckmantel*

an dunkler Sauce mit gebratenen Kräuterpilzen  
und handgeschabten Spätzle EUR 23,50

## *Kalbschnitzel in Panko- Ei-Panade*

mit Pommes Frites EUR 24,50

## *Maispoularde – mediterran –*

auf Wirsinggemüse und gefüllte Serviettenknödel mit Feta und Oliven EUR 24,50

## *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*

auf Avocado-Pastasotto und Pfifferlingen EUR 29,50

# Unsere Gemüse-Gerichte

## *Hausgemachte Tagliatelle*

mit gebratenen Pfifferlingen und Parmesan EUR 19,50

wahlweise mit Winzerspeck von Metzgerei Herrwerth EUR 21,50

## *Gerösteter Blumenkohl (vegan)*

mit Kichererbsen-Creme und Mandel-Gremolata EUR 18,50

## *Miso-Glasierte Süßkartoffel (vegan)*

mit Shiitake-Dashi (Fond) und Pak-Choi EUR 19,50

# Vesper-Karte

## *Selbstgemachte Kalbs-Maultaschen*

mit Zwiebelschmelze oder mit Ei gebraten an kleinem Beilagensalat EUR 16,50

## *Schweizer Wurstsalat*

mit Pommes Frites EUR 14,50

## *Unser „süßer“ Abschluss*

### *Kokos-Limetten-Panna Cotta (vegan)*

mit Mango-Ragout EUR 10,50

### *Vanille-Crème Brûlée*

mit Blutpfirsich-Sorbet EUR 11,50

### *Espresso-Martini*

Wodka, Espresso, Kaffeelikör EUR 8,00

*Fragen Sie auch nach unserer Sorbet-Auswahl*