

## Zur Einstimmung

Glas Riesling Sekt, Weingut Klumpp Bruchsal	0,1l EUR 4,90
Glas Secco Rosè, Weingut Klenert, Münzesheim	0,1l EUR 4,90
Glas „Prisecco“, die leckere alkoholfreie Variante aus Schlat	0,1l EUR 4,50
Martini, weiß oder rot	0,05l EUR 3,90
Portwein	0,05l EUR 3,90
Campari Orange / Soda	0,2l EUR 4,20
Sherry medium oder dry	0,05l EUR 3,90
Aperol Sprizz klassisch	0,3l EUR 6,00
Hugo klassisch (Holunder oder Holunder Rhabarber)	0,3l EUR 6,00
Hugo alkoholfrei	0,3l EUR 5,00
Crodino Orange / Soda	0,2l EUR 4,20

## Unsere Vorspeisen & Suppen

<i>Carpaccio vom Rinderfilet</i>	EUR 14,50	
mit Olivenöl, Parmesan-Spänen & Friseé-Salat		
<i>Gebackene Praline vom Ziegenkäse</i>	EUR 9,50	
mit Quitten-Kompott & Blattsalaten in Balsamico-Dressing		
<i>Frühlingsrolle von Zander &amp; Garnele</i>	EUR 15,50	
auf Glasnudel-Koriander-Salat		
<i>Beilagensalat</i>	EUR 5,50	
Hausgemachte Rohkostsalate & Blattsalate, Balsamico- oder Joghurt-Dressing		
<i>Zweierlei vom Oktopus</i>	EUR 16,50	
mariniert & gebraten auf asiatischem Gurken-Algen-Salat		
<i>Eintopf vom Lamm</i>	EUR 7,50	
mit Perlgraupen & Bohnen		
<i>Curry-Kürbis-Suppe</i>	-VEGAN-	EUR 6,50
mit Kokos-Milch		

# Unser Fleisch

## *Schweinefilet im Speckmantel*

EUR 18,50

an dunkler Sauce mit gebratenen Kräuterpilzen  
und handgeschabten Spätzle

## *Kalbschnitzel in Panko- Ei-Panade*

EUR 19,50

mit Pommes Frites

## *Rinderfilet -rosa gebraten-*

EUR 29,50

mit Spinat-Kürbis-Ragout und Butterkartoffeln

## *Geschmorte Rinderbacken*

EUR 18,50

mit Balsamico-Kirschen, Bratensauce und Scheiben vom Serviettenknödel

## *Rumpsteak -rosa gebraten-*

mit Gemüse, Rosmarin-Kartoffeln & Kräuterbutter,  
wahlweise mit glasierten Zwiebeln

*Ladies*

180g EUR 20,50

*Gentlemen*

200g EUR 22,50

*El Presidente*

300g EUR 29,50

## Unsere Fische

### *Spaghetti mit Thunfisch*

in Olivenöl mit Tomaten, Peperoni, schwarzen Oliven & Pecorino-Käse

EUR 12,50

### *Filet vom Schwarzen Heilbutt*

auf Rote Bete-Walnuss-Risotto und Kräuterschaum

EUR 24,50

## Unsere Alternativen

### *Gemüse-Lasagne*

auf Tomaten-Ragout

*\*VEGAN\**

EUR 14,50

### *Hausgemachte Gnocchi*

in Gorgonzola-Crème

EUR 15,50

## Für den kleinen Hunger

### *Schwäbische Maultaschen*

mit Zwiebelschmelze oder mit Ei gebraten an kleinem Beilagensalat

EUR 9,50

### *Schweizer Wurstsalat*

mit Pommes Frites

EUR 10,50

### *Vesperteller*

Luftgetrockneter Schinken, Chorizo  
und verschiedene Käsespezialitäten, Brot und Butter

EUR 14,50

### *Blattsalate in Balsamico & gehobeltem Parmesan*

wahlweise: gebratene Hähnchenbrust

EUR 8,50

marinierte Garnelen vom Grill

EUR 12,50

EUR 18,50

## Unser „süßer“ Abschluss

Unser Dessert vom Tablett aus Manuel's Dessertküche

EUR 3,50

Kugel Eis oder Sorbet

EUR 2,00