

## Zur Einstimmung

Glas Riesling Sekt, Weingut Klumpp Bruchsal	0,1l	EUR 4,50
Glas Secco Rosè, Weingut Klenert, Münzesheim	0,1l	EUR 4,00
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
Weissbier-Hugo	0,3l	EUR 6,00
Lillet Wild Berry	0,3l	EUR 6,00
Negroni Sprizz	0,2l	EUR 6,00

## Unsere Vorspeisen & Suppen

<i>Zweierlei vom Rind</i>	EUR 14,50
Gebratenes Flanksteak und Carpaccio mit Traube-Walnuss-Ragout	
<i>Gratinierter Ziegenkäse</i>	EUR 11,50
mit Rote-Bete-Birnen-Salat und karamelierten Nüssen	
<i>Asiatisch gebeizter Lachs</i>	EUR 12,50
mit eingelegtem Kürbis und Chili-Mango-Creme	
<i>Caesar-Salat mit Parmesan-Spänen</i>	EUR 6,50
<i>wahlweise: gebratene Hähnchenbrust</i>	EUR 8,50
<i>                  marinierte Garnelen vom Grill</i>	EUR 11,50
<i>Beilagensalat</i>	EUR 4,50
Hausgemachte Rohkostsalate & Blattsalate, Balsamico- oder Joghurt-Dressing	
<i>Klare Fischbrühe</i>	EUR 7,50
auf Gemüsestreifen mit Jakobsmuschel	
<i>Apfel-Kürbis-Suppe-VEGAN-</i>	EUR 6,50
mit Kokos-Milch	

## Unser Fleisch

### *Schweinefilet im Speckmantel*

an dunkler Sauce mit gebratenen Kräuterpilzen  
und handgeschabten Spätzle

EUR 18,50

### *Kalbschnitzel in Panko- Ei-Panade*

mit Pommes Frites

EUR 19,50

### *Geschmorte Rinderbacken*

mit Balsamico-Kirschen, Bratensauce und Scheiben vom Serviettenknödel

EUR 18,50

### *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

### *Rehrücken – gebraten –*

mit Kürbiskrapfen und Schnibbelbohnen und Preiselbeersauce

EUR 29,50

## Unsere Fische

### *Filet vom Adlerfisch*

mit Steckrüben-Süßkartoffel-Püree und Ingwer-Spinat

EUR 22,50

## Unsere Gemüse-Gerichte

### *Thailändisches Kürbis-Curry*

auf Kokos-Reis

*\*VEGAN\**

EUR 14,50

### *Hausgemachte Gnocchi*

auf Aubergine-Erbesen-Ragout

EUR 15,50

## Unsere Alternativen

### *Schwäbische Maultaschen*

mit Zwiebelschmelze oder mit Ei gebraten an kleinem Beilagensalat

EUR 9,50

### *Schweizer Wurstsalat*

mit Pommes Frites

EUR 10,50

### *Caesar-Salat mit Parmesan-Spänen*

wahlweise: gebratene Hähnchenbrust

marinierte Garnelen vom Grill

EUR 8,50

EUR 12,50

EUR 16,50

## Unser „süßer“ Abschluss

### *Duett von Crème Brûlée*

Vanille und Nougat mit hausgemachtem Birnensorbet

EUR 7,00

### *Dunkles Schoko-Mousse*

mit Feigenkompott und Mandelcrumble

EUR 7,50