

Zur Einstimmung

Glas Riesling Sekt, Weingut Klumpp Bruchsal	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 3,90
Campari Orange / Soda	0,2l	EUR 4,90
Sherry medium oder dry	0,05l	EUR 4,50
Aperol Sprizz klassisch	0,3l	EUR 6,50
Hugo klassisch (Holunder oder Holunder Rhabarber)	0,3l	EUR 6,50
Lillet Wild Berry	0,3l	EUR 6,50
Negroni Sprizz	0,2l	EUR 7,00
Red Bitter alkoholfrei	0,2l	EUR 6,00
Rosato Mio	0,2l	EUR 6,50

Unsere Vorspeisen & Suppen

Beilagensalat

Hausgemachte Rohkostsalate & Blattsalate, Balsamico-Dressing

EUR 4,90

Bärlauch-Creme-Suppe

EUR 7,50

Zucchini-Cannelloni (vegan)

mit Cashew-Kräuter-Creme und Tomaten-Crostini

EUR 12,50

Vitello Tonnato

Kalbfleisch, Thunfischsauce und Kapern

EUR 14,50

Gebackener Ziegenkäse mit Lavendel

auf Blattsalat mit Thymian-Aprikosen-Kompott

EUR 13,50

Caesar Salad

wahlweise mit Hähnchenbrust

oder gegrillte Garnelen

VSP EUR 7,50

VSP EUR 10,50

VSP EUR 12,50

HG EUR 10,50

HG EUR 14,50

HG EUR 17,50

Unser Fleisch

Schweinefilet im Speckmantel

EUR 19,50

an dunkler Sauce mit gebratenen Kräuterpilzen
und handgeschabten Spätzle

Kalbschnitzel in Panko- Ei-Panade

EUR 20,50

mit Pommes Frites

Cordon-Bleu vom Kalb in Kräuterpanade

EUR 23,50

mit Brie und Serano-Schinken, Radieschensalat und Kartoffelpüree

Lammrücken mit Kräuterkruste

EUR 31,50

Geschmortem Paprika-Oliven-Gemüse und mediterranem Kartoffelstampf

Deutsches Rumpsteak -rosa gebraten-

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

Ladies 180g EUR 22,50

Gentlemen 200g EUR 24,50

El Presidente 300g EUR 31,50

Maispoulardenbrust

EUR 20,50

mit Basilikum-Mozzarella-Wrap und Mojo Rojo

Unser Fisch

Zanderfilet

EUR 25,50

mit schwarzem Risotto und gebratenem Spargel

Unsere Gemüse-Gerichte

Hausgemachte Tagliatelle

EUR 18,50

mit Estragon-Kerbel-Butter, grünem Spargel und Peccorino

Hausgemachter Burger (vegan)

EUR 16,50

mit Daikon-Süßkartoffel-Paddy und Cole-Slaw-Salat

Vesper-Karte

Schwäbische Maultaschen

EUR 11,50

mit Zwiebelschmelze oder mit Ei gebraten an kleinem Beilagensalat

Schweizer Wurstsalat

EUR 12,50

mit Pommes Frites

Unser Vesper-Teller „all inclusive“

EUR 12,50

Schinken, Käse, Oliven, Essig-Gurke, Brot + 1 Glas Wein oder 1 Pils

Unser „süßer“ Abschluss

Dessert-Variation

EUR 9,00

Tiramisu, Orange-Pannacotta und Erdbeersorbet

Cheese-Cake

EUR 8,50

mit Rhabarberkompott und Himbeerschaum