

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 5,50

Waldpilz-Creme-Suppe

mit Kräuterklößchen EUR 7,50

Thunfisch, mariniert in Orangen-Espresso

mit Algen-Gurkensalat EUR 16,50

Gazpacho Andaluz

Kalte Tomaten-Gemüse-Suppe mit Knoblauchbrot (vegan) EUR 7,00

Lauwarmer Pfifferling-Rucola-Salat

mit Büffel-Mozzarella EUR 13,50

Sommerrolle, gefüllt mit Mango-Karotten-Glasnudeln,

Salatgarnitur und Asiatischem Dip (vegan) EUR 12,50

Caesar Salad (Romana-Salat-Herzen)

	VSP EUR 7,50	HG EUR 10,50
wahlweise mit Hähnchenbrust	VSP EUR 10,50	HG EUR 14,50
oder gegrillte Garnelen	VSP EUR 12,50	HG EUR 17,50

Unser Fleisch

Hausgemachte Tagliatelle mit Pfifferlingen

und Winzerspeck von der Metzgerei Herrwerth EUR 18,50

Schweinefilet im Speckmantel

an dunkler Sauce mit gebratenen Kräuterpilzen
und handgeschabten Spätzle EUR 19,50

Kalbschnitzel in Panko- Ei-Panade

mit Pommes Frites EUR 20,50

Grillteller

Rumpsteak, Schweinefilet, Bratwurst
mit Grillgemüse, Ofenkartoffel, Sour Cream und Kräuterbutter EUR 23,50

Maispoulardenbrust

auf asiatischem Mango-Risotto EUR 20,50

Deutsches Rumpsteak -rosa gebraten-

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

<i>Ladies</i>	<i>180g EUR</i>	<i>22,50</i>
<i>Gentleman</i>	<i>200g EUR</i>	<i>24,50</i>
<i>El Presidente</i>	<i>300g EUR</i>	<i>31,50</i>

Unser Fisch

Steinbutt

mit mediterraner Polenta-Käse-Schnitte, Pfifferlingen und Kräuterschaum EUR 28,50

Unsere Gemüse-Gerichte

Ofenkartoffel (vegan)

mit Blattsalat und Kräuter-Sour-Cream EUR 8,50

Gefüllte Tomaten mit Pfifferlingen (vegan)

Hirse und Apfel-Chutney EUR 16,50

Süßkartoffel-Pfifferling-Curry (vegan)

mit Limettenreis EUR 15,50

Vesper-Karte

Schwäbische Maultaschen

mit Zwiebelschmelze oder mit Ei gebraten an kleinem Beilagensalat EUR 11,50

Schweizer Wurstsalat

mit Pommes Frites EUR 12,50

Unser Vesper-Teller „all inclusive“

Schinken, Käse, Oliven, Essig-Gurke, Brot + 1 Glas Wein oder 1 Pils EUR 12,50

Unser „süßer“ Abschluss

Honig-Creme-Törtchen mit Mandelhaube

und hausgemachtes Marillen-Sorbet EUR 9,00

Duett von Vanille und Brombeere

Vanille-Creme-Brûlée und Brombeerparfait mit Crunch-Crumble EUR 8,50