

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 6,00

Rinderkraftbrühe

mit hausgemachten Kalbs-Steinpilz-Maultaschen EUR 9,50

Kürbis-Kokos-Suppe

mit Kürbiskern-Creme (vegan) EUR 8,00

Eingelegte Rote Bete

Mit einer Meerrettich-Vinaigrette und gebratenen Oktopus EUR 17,50

Butternut-Pistazien-Kardamon-Salat

mit Rote Bete Pesto und Spinatkrokette (vegan) EUR 13,50

Gratinierter Ziegenkäse mit Lavendel-Thymian-Honig

und Birne auf Pumpernickel EUR 14,50

Unser Fleisch

Schweinefilet im Speckmantel

an dunkler Sauce mit gebratenen Kräuterpilzen
und handgeschabten Spätzle EUR 20,50

Kalbschnitzel in Panko- Ei-Panade

mit Pommes Frites EUR 21,50

Geschmorte Rinderbacken

mit hausgemachten Serviettenknödel
und gebackenem Kürbis EUR 23,50

Entenbrust – rosa gebraten

mit Kürbiskern-Kartoffel-Stampf, eingelegtem Pak Choi
und einer Schalotten-Orangen-Sauce EUR 25,50

Deutsches Rumpsteak -rosa gebraten-

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

<i>Ladies</i>	<i>180g EUR</i>	<i>23,50</i>
<i>Gentleman</i>	<i>200g EUR</i>	<i>25,50</i>
<i>El Presidente</i>	<i>300g EUR</i>	<i>32,50</i>

Unser Fisch

Gelbschwanz-Makrele

auf Balsamico-Linsen und gebackener Parmesan-Kartoffel EUR 28,50

Unsere Gemüse-Gerichte

Dinkelino-Risotto

mit eingelegtem Pak-Choi (vegan) EUR 14,50

Jalfrezi

Indische Kartoffel-Gemüse-Pfanne (vegan) EUR 17,50

Hausgemachte Tagliatelle

mit Kürbiskernpesto, getrockneten Tomaten und Feta EUR 18,50
(vegetarisch)

Vesper-Karte

Schwäbische Maultaschen

mit Zwiebelschmelze oder mit Ei gebraten an kleinem Beilagensalat EUR 12,50

Schweizer Wurstsalat

mit Pommes Frites EUR 13,50

Unser Vesper-Teller „all inclusive“

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

Großer Salatteller

mit Hähnchenbrust-Streifen EUR 15,50

Unser „süßer“ Abschluss

Weisses Schokoladen-Kürbiskern-Mousse

mit karamelisierter Ananas EUR 9,50

Mango-Kokos-Crème Brûlée

mit Zimt-Apfel-Sorbet EUR 9,50

Espresso-Martini

Wodka, Espresso, Kaffeelikör EUR 7,50