

# 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

## Bruscetta

mit Zucchini-Oliven-Tapenade und gebratene Kräutergarnele EUR 14,50

## Mais-Curry-Suppe

mit Sesam-Tofu(vegan) EUR 8,50

## Cashew-Cannelloni

im Meeresalgen-Mantel und Gurken-Sesam-Salat EUR 13,50

## Gebratenes Flanksteak

mit Rucola-Salat in Senfdressing und Apfelchutney EUR 13,50

## Caesar Salad (Romana-Salat-Herzen)

	<b>VSP EUR 8,50</b>	<b>HG EUR 11,50</b>
wahlweise mit Hähnchenbrust	<b>VSP EUR 11,50</b>	<b>HG EUR 15,50</b>
oder gegrillte Garnelen	<b>VSP EUR 13,50</b>	<b>HG EUR 18,50</b>

# 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 Schweinebacken*

auf Specklinsen mit hausgemachten Spätzle EUR 21,50

## *Gebratene Maispoularde*

auf Mandel-Gewürz-Reis, Brokkoli und Granatapfel EUR 19,50

## *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

### *Seeteufel im Noriblatt*

auf asiatischem Gemüse und Soba Nudeln EUR 26,50

### *Hausgemachte Tagliatelle Frutti di Mare*

mit Limetten-Pernod-Sauce EUR 20,50

## Unsere Gemüse-Gerichte

### *Tempeh-Mandel-Gratin*

mit Lauchpüree und Cranberry-Sauce (vegan) EUR 17,50

### *Gefüllter Bärlauch-Pfannkuchen*

mit Spinat, Ziegenkäse und Tomatensugo EUR 18,50

# Vesper-Karte

## *Selbstgemachte Kalbs-Maultaschen*

mit Zwiebelschmelze oder mit Ei gebraten an kleinem Beilagensalat EUR 13,50

## *Schweizer Wurstsalat*

mit Pommes Frites EUR 13,50

## *Unser „süßer“ Abschluss*

### *Schoko-Minz-Küchlein*

mit Himbeeren und gesalzenem Pfirsich-Crumble (vegan) EUR 9,50

### *Crème Brûlée*

mit Pina Colada-Sorbet und grüner Apfel EUR 9,50

### *Espresso-Martini*

Wodka, Espresso, Kaffeelikör EUR 7,50