Aperitif

ViSecco Sauvignon Blanc alkoholfrei [3] Manufaktur Jörg Geiger	0,10l	6,50 €
Rosé Brut Hochgewächs Kessler, Esslingen am Neckar	0,10l	6,50 €
Sauvignon Blanc Sekt Brut Käsbergkeller, Mundelsheim	0,10l	6,00 €
Hugo alkoholfrei mit Limette und frischer Minze [11]	0,25l	8,50 €
Gin Tonic mit GINSTR und Gurke oder Limette	0,30l	9,50 €
Hugo mit Limette und frischer Minze [11]	0,25l	7,70 €
Aperol Spritz mit frischer Orange [1,10]	0,25l	7,70 €
Thai Aperitif mit Limette und frischer Minze [1,11]	0,25l	7,70 €
Ruinart Rosé Champagne brut Maison Ruinart, Frankreich	0,375l 0,75l	76 € 120 €

Vorspeisen und Suppen

Zupfsalat / Ochsen-Vinaigrette / Kartoffelsalat / Gurkensalat	7,40 €
Spargelcreme Suppe / Spargel / Estragon	9,80 €
Karamellisierter Ziegenkäse / Grüner Spargel / Erdbeeren Passionsfrucht / Minze / Koriander	17,90 €
Yellow Fin Tuna / Ikarimi Lachs / Geräucherte Garnelen / Kaviar Algensalat / Ingwer / Wasabi / Sesam / Koriander / Sojasoße	18,90 €
Carpaccio vom Rind / Limette / Rucola Tomaten / Parmesan / Champignon / Rucola-Pesto / Pinienkerne	17,90 €

Hauptgänge

Loup de mer / Grüner Spargel / Artischocken / Pesto 33,50 €
Rote Paprika / Parmesan-Risotto / Pinienkerne / Safransud
Weinempfehlung: Sauvignon Blanc, Weingut Herzog von Württ.

Weißer Spargel / Sauce Hollandaise / Petersilien-Kartoffeln / Flädle 24,50 €
mit Wiener Schnitzel / Heimischer Kalbsrücken / Zitrone 33,50 €
Weinempfehlung: Weißburgunder, Weingut Graf Adelmann

Tiefseegarnelen / Tagliatelle 34,90 €
Schwarzer Sommertrüffel / Parmesan / Pinienkerne
Vegetarisch möglich (ohne Garnelen) 27,00 €
Weinempfehlung: Weißburgunder, Weingut Graf Adelmann

Huhn / Kokos–Curry / Paprika / Pack-Choi / Zuckerschoten 25,30 €
Shiitake / Bambus / Zitronengras / Koriander
Limonenblätter / Basmati Duft Reis
Vegan möglich (ohne Huhn) 20,90 €
Weinempfehlung: Sauvignon Blanc, Weingut Herzog von Württ.

Jakobsmuscheln / Riesengarnelen / Grüner Spargel 32,50 €
Orangen-Vanille-Jus / Orientalischer-Couscous / Mango
Karamellisierter Amaranth / Koriander
Weinempfehlung: Grauburgunder Tradition, ExNicrum

Lammrücken / Kräuter-Senf-Kruste / Rosmarinjus 32,50 €
Kartoffel-Zitronen-Stampf / Rote Paprika
Artischocken / Grüner Spargel
Weinempfehlung: Lemberger Steillage, Weingut Merkle

Rostbraten / Deutsche Färse / Kalbsjus / Maultasche 34,50 €
Geschmälzte Zwiebeln / Spätzle

Cordon bleu / vom heimischen Kalbsrücken 29,60 €
Wacholderlandschinken / Appenzeller
Preiselbeeren / Zitrone / Pommes

Wiener Schnitzel / vom heimischen Kalbsrücken / Zitrone 29,60 €
Preiselbeeren / Zupfsalat / Kartoffelsalat / Pommes

Preise der Weinempfehlung finden Sie weiter hinten.
Bei Umbestellung auf eine kleine Portion berechnen wir 3€ Abschlag.

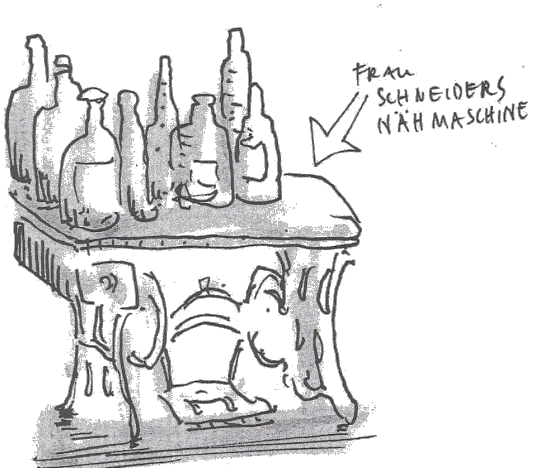
Desserts

Tarte au citron / Baiser / Schwarze Erde / Erdbeer-Sorbet	9,90 €
Crème brûlée / Tonkabohne / Beeren / Minze	9,40 €
Erdbeer-Sorbet / Sauerrahm-Eis	6,90 €
Vanille-Eis / Kürbiskernkrokant / Steirisches Kürbiskernöl	8,40 €
Vanille-Eis / Espresso / Eierlikör-Sahne	5,20 €
Hausgemachtes Tages-Eis	4,50 €

Dessertwein

Manufaktur Jörg Geiger Eis Apfel Selektion Winter 2021	4 cl	6,50 €

Auf Ruth Schneiders alter Nähmaschine
finden Sie eine Auswahl unserer Digestifs



Zum Mitnehmen

500 g Hausgemachte Maultaschen tiefgefroren 9,50 €

430 ml Hausdressing im Glas 6 €

Sollten Sie von Allergien betroffen sein, gibt Ihnen unsere separate Allergiker-Karte
Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten. Wir möchten Sie darauf aufmerksam machen, dass Sie bei uns mit EC-Karte oder bar bezahlen können, Kreditkarten können wir leider nicht akzeptieren. Alle unsere Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.