

Aperitif

PriSecco Frühlingsduft alkoholfrei ⁽³⁾ Manufaktur Jörg Geiger	0,10l	5,00 €
Rosé Brut Hochgewächs Kessler, Esslingen am Neckar	0,10l	5,80 €
Sauvignon Blanc Sekt Brut Käsbergkeller, Mundelsheim	0,10l	5,30 €
Hugo alkoholfrei mit Limette und frischer Minze ⁽¹¹⁾	0,25l	6,90 €
Gin Tonic mit GINSTR und Gurke oder Limette	0,30l	8,90 €
Hugo mit Limette und frischer Minze ⁽¹¹⁾	0,25l	6,90 €
Aperol Spritz mit frischer Orange ^(1,10)	0,25l	6,90 €
Tocco Rosso mit Limette und frischer Minze ^(1,11)	0,25l	6,90 €
Ruinart Rosé Champagne brut Maison Ruinart, Frankreich	0,375l 0,75l	68 € 113 €
Crémant Pinot brut Weingut Merkle, Ochsenbach	0,75l	46 €

Vorspeisen und Suppen

Zupfsalat / Ochsen-Vinaigrette / Kartoffelsalat	5,20 €
Rinderkraftbrühe / Grießklößchen / Maultasche Flädle / Schnittlauch	7,90 €
Spargelsuppe / Bruchsaler Spargel / Estragon Garnelensaté	9,50 €
Karamellierter Berg-Ziegenkäse / Zuckerschoten Grapefruit / Passionsfrucht / Koriander / Minze	14,50 €
Yellow Fin Tuna / Tatar / Avocado / Koriander Ingwer / Sojasoße / Wasabisorbet	15,50 €
Carpaccio / Weiderind / Rucola / Steinchampignon Trüffelmayonnaise / Parmesan / Walnuss	15,50 €

Hauptgänge

Ikarimi Lachs / Parmesan-Risotto / Safran Grüner Spargel / Wiesenkräuter / Pinienkerne <i>Weinempfehlung: Roero Arneis Bria DOCG Piemont, Italien</i>	29,80 €
Weißer Spargel / Sauce Hollandaise / Petersilienkartoffeln / Flädle	22,50 €
mit Wiener Schnitzel / Heimischer Kalbsrücken <i>Weinempfehlung: Weißweincuvée S Weingut Notz</i>	31,50 €
Geschmortes vom Kalb / Morchelrahm / Frühlingsgemüse Erbsenpüree / Tagliatelle <i>Weinempfehlung: Grauburgunder exNicrum, Hessigheim</i>	23,90 €
Cordon bleu / Heimischer Kalbsrücken Wacholderlandschinken / Appenzeller Preiselbeeren / Bio-Zitrone / Pommes	25,90 €
Bio Huhn / Kokos-Curry / Wok-Gemüse / Duft Reis Zitronengras / Limonenblätter / Ingwer <i>Weinempfehlung: Sauvignon Blanc Herzog von Württemberg</i>	21,50 €
Rostbraten / Deutsche Färsen / Kalbsjus / Maultasche Geschmälzte Zwiebeln / Butterspätzle	30,50 €
Wiener Schnitzel / Heimischer Kalbsrücken / Bio-Zitrone Preiselbeeren / Kartoffelsalat / Zupfsalate	23,90 €
Tagliatelle / Bärlauchpesto / Kirschtomaten Wiesenkräuter / Pinienkerne / Parmesan <i>Weinempfehlung: Rosé Weingut Herzog von Württemberg</i>	18,90 €

Preise der Weinempfehlung finden Sie weiter hinten.

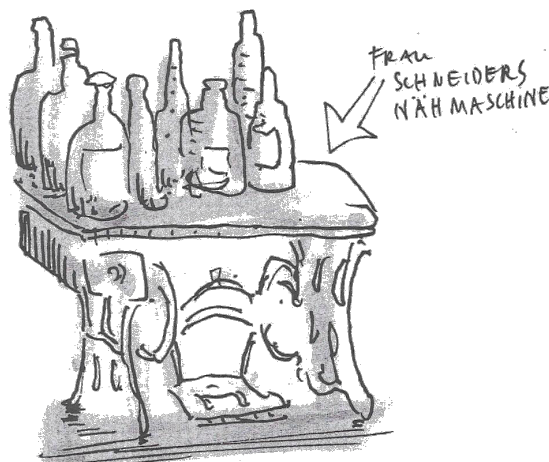
Desserts

Sauerrahmeis / Erdbeeren / Limetten-Topfenmousse Crumble	9,50 €
Sauerrahmeis / Erdbeersorbet	6,90 €
Crème brûlée / Tonkabohne / Passionsfrucht-Kokos	7,90 €
Tages-Sorbert	5,90 €
Vanille-Eis / Kürbiskernkrokant / Steirisches Kürbiskernöl	7,90 €
Vanille-Eis / Espresso / Eierlikör-Sahne	5,90 €

Dessertwein

Weinbauer Gerd Keller Riesling Auslese	0,1l	5,60 €
--	------	--------

Auf Ruth Schneiders alter Nähmaschine
finden Sie eine Auswahl unserer Digestifs



Zum Mitnehmen

500 gr Hausgemachte Maultaschen tiefgefroren 8,50 €

430 ml Hausdressing im Glas 5,90 €

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.