

Aperitifs

Glas Winzersekt Nobling Extra Brut 6,20
mit Likör vom roten Weinbergspfirsich 6,40
Weingut H. Dörflinger

Hausaperitif
(Campari, Orangen- u. Grapefruitsaft, Winzersekt) 6,20

alkoholfreier Cocktail 4,50

Vorspeisen

Gemischter Beilagensalat 5,00

Gratinierter Ziegenkäse an Birnenchutney und Blattsalaten 12,50

Dreierlei vom schottischen Lachs
an einem Fenchel-Orangensalat 15,50

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle 6,00

Cremesuppe vom heimischen Bärlauch 5,50

Feines aus der Dessertküche:

Mousse von zartbitter Schokolade mit Birnenragout und Vanilleeis 11,50

Grießflammerie mit Zwetschgen und Walnusseis 8,50

Das kleine Dessert

Eine Kugel hausgemachtes Sorbet oder eine Nocke Mousse au chocolate je 3,20

Eine Kugel Vanille- oder Walnusseis a. 2,00 mit einem Schuss Eierlikör a. 2,40

Fischgericht

Filet vom Steinbeiser an Zitronengras-Currysoße
dazu Gemüserisotto und gebackene Petersilienwurzeln
28,50

Weinempfehlung : 23-er Auxerrois trocken

Weingut Klumpp, Bruchsal

0,75-l Fl. 26,50

Hauptgerichte

Maishähnchenbrust an Morchelsoße dazu Nudeln und Gemüse	23,50
Hausgemachte Semmelknödel mit Champignons a la creme und Wurzelgemüse	19,50
Schnitzel vom Kalbsnüssle in Rahm mit handgeschabten Spätzle oder „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln und Salat	26,50
Rumpsteak vom Elztäler Weiderind an würziger Pfeffersoße dazu Kartoffelgnocchi oder handgeschabte Spätzle und Salat	30,50
Lammrücken unter der Bärlauchkruste an Rosmarinjus dazu Kartoffelgratin und Bohnen	36,50

Weinempfehlung: 23-er Tauberschwarz, die Urrebe des Taubertals

vollständig durchgegoren, feiner Duft, zartbitter im Abgang

Weingut Hofmann, Röttingen im Taubertal-Franken 0,75-l Fl. 25,50

Zum Probieren 0,10-l Gl. 4,30

Änderungen vorbehalten !

