

Aperitifs

Glas Winzersekt Pinot Cuvée Brut, Weingut Otto u. Martin Frey 6,20

spritziger Sommercocktail (Gin, Tonic Water, Winzersekt) 6,80

alkoholfreier Cocktail 4,50

fruchtig herber Hausaperitif 5,60

Vorspeisen

Gemischter Beilagensalat 4,50

Blattsalate mit Ceasardressing
dazu gebratene Garnelen und Parmesanstreusel 16,50

Vorspeisen-Variation 17,50
mit gebratenem Wachtelbrüstchen, Garnele, Forellenterrine und gebeizte Lachsforelle

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle 5,80

Saison- Menü

ab -zwei- Personen

Blattsalat mit gebratenen Jacobsmuscheln an Orangen-Chili-Jus

Rinderlende mit frischen Pfifferlingen

dazu Gemüse und Kartoffelrösti

Quark-Limonen-Mousse

mit marinierten Erdbeeren und Mangosorbet

pro Person 52,00

Wein der Woche: 18-er Röttinger Feuerstein Tauberschwarz trocken

Weingut Hofmann, Taubertal-Franken- 0,10-l Gl. 4,00 0,75-l Fl. 23,00

Hauptgerichte

Schnitzel vom Kalbsnüssle in Rahmsoße mit Spätzle vom Brett und Salat	23,50
Schweinelende mit frischen Pfifferlingen mit Spätzle vom Brett und Salat	26,50
Rumpsteak an würziger Pfeffersoße mit Spätzle vom Brett oder Kartoffelgnocchi und Salat	27,50
Rinderrückensteak unter der Ruccola-Tomaten-Kruste Kartoffelgratin und Gemüse	30,50
Mal ohne Fleisch	
Frische Pfifferlinge a la creme Semmelknödel oder Kartoffelrösti	24,50
Hausgemachte Tomaten-Mozzarella-Ravioli mit Käsesoße und mediterranem Grillgemüse	19,50

Fischgerichte

Gebratenes Filet vom Flusszander mediterranes Grillgemüse und Kartoffeln	28,50
Forelle „blau“ oder „Müllerin Art“ mit Kartoffeln, zerlassener Butter und Salat	21,50

Weinempfehlung: 21-er Glottertäler Eichberg Auxerrois trocken (der zarte Burgunder)
Weingut Otto u. Martin Frey, Denzlingen 0,75-l Fl. 19,50

Süßer Abschluss

-Schwarzwaldmarie – Brownie, Schwarzkirschorbet, Kirschwassermousse und Kirschen	10,50
Geeiste Chai-Latte mit Johannisbeer-Pfirsichgrütze und Mandelhippe	9,50
Variation von hausgemachten Sorbets an Früchteragout	9,50

Das kleine Dessert: Einzelnen oder zum Kombinieren

eine Kugel hausgemachtes Sorbet von Holunderblüte, Rhabarber, Exotic	a. 2,60
eine Kugel Vanillerahmeis oder Walnusseis a. 1,80 mit einem Schuss Eierlikör	a. 2,20

