

aperitif

791	XP Weinlikör cuveé Staatsweingut Weinsberg		3,50 €
732	Ein Glas Sherry ₆ Medium oder Dry		4,00 €
731	Jogger Alkoholfrei – aber geladen mit Orange, Zitrone und Pampelmuse	0,25l	4,50 €
752	Cuvée Sekt dry WG Heilbronn	0,1l 0,75 l	4,00 € 22,50 €
735	Ein Glas Secco von der WG Heilbronn	0,1l	3,00 €
733	Leffe blonde oder brune	0,33l	3,50 €
755	Lillet Roseberry Lillet rosé mit Schweppes Wild Berry	0,25l	6,50 €
734	Aperol Sprizz _{1,2}	0,25l	6,00 €
737	Hugo Holunderblütensirup, Limette und frische Minze aufgefüllt mit Secco	0,25l	6,50 €

Vorspeisen

21	Karotten Ingwer Cremesuppe ^(d)	5,50 €
22	Rinderkraftbrühe mit Flädle ^(a,d,i) und Grießklößchen ^(a,d,i)	5,00 €
65	Feldsalat in Walnuss Balsamicodressing mit gebratenen Pilzen	7,00 €
142	Vitello Tonnato vom Kalbstafelspitz „Sous Vide“ mit Salatgarnitur	8,50 €

salate

41	Kleiner Beilagensalat „la Bagatelle“	3,50 €
42	Ihr mittelgroßer Salatmix	4,50 €
43	Große Schale: Ihre eigene Salat Innovation	5,50 €

vegetarisch

232	Pilz Risotto ^(d) mit Wildkräutersalat	14,50 €
226	Grillgemüseteller mit Röstkartoffeln	13,50 €
234	Hausgemachte Gnocchi ^(a,i) mit Sonnentrockneten Tomaten und marinierten Oliven	14,50 €

aus meer und fluss

161	Gebratene Forelle ^(b) mit großem Salat dazu Bratkartoffel	14,00 €
211	Lachssteak ^(b) auf Kräuterrisotto ^(d) mit Salatbukett	17,00 €
63	Sylter Garnelenpfanne ^(c) auf gegrilltem Gemüse ^(e) und Röstkartoffeln	18,50 €
66	Skreifilet ^(b) auf Karottengemüse mit Gnocchi ^(a,i)	18,50 €

hauptgerichte

101	Schwäbischer Zwiebelrostbraten dazu Filderkraut, Maultasche ³ _(a,i) , Spätzle _(a,i) und Bubenspitzle _(a,i)	21,50 €
122	Unser Leibgericht Medaillon aus Schweinefilet am Rahmsößle _(d) dazu Spätzle _(a,i) , Maultasche ³ _(a,i) und Bubenspitzle _(a,i)	17,50 €
141	150g Rinderfilet dazu	7,50 €
214	Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken _(a,i) mit Preiselbeeren und Pommes frites dazu Salat vom Buffet	18,50 €
81	Geschnetzeltes „Züricher Art“ von der Putenbrust _(d) mit Kartoffelrösti und blanchiertem Gemüse	17,50 €
186	Rinderfiletspitzen in Cognacrahm _(d) mit Waldpilzen und Butterspätzle _(a,d,i)	20,50 €
215	Cordon Bleu _(a,d,i) vom Schweinerücken mit Kartoffelkroketten _(a,i) und frischem Gemüse	17,50 €
123	Ragout vom heimischen Wildschwein in Wacholder- Backpflaumenrahm mit Speckrosenkohl und Nussspätzle _(a,i,h)	18,50 €
216	Rehrücken rosa an Balsamicojus mit glacierten Schwarzwurzel und Schupfnudeln	25,50 €

dessert

23	Eiskaffee ₄ oder Eisschokolade mit Vanilleeis _(d) und Sahne _(d)	5,00 €
403	Dessertvariation _(a,d) „Die Güldene Krone“	6,50 €
404	Affogato al caffè (Esspresso ₄ mit Vanilleeis _(d))	3,00 €
405	Gemischtes Eis _(d) 3 Kugeln	mit Sahne _(d) 4,10 €
406		ohne Sahne 3,60 €
407	Crème Brûlée _(a,d) mit Williams Birnen Sorbet	6,50 €
408	„Kleine Sünde“ Dessertüberraschung	1,50 €
410	Hausgemachtes Eis	pro Kugel 2,50 €
	Salzkaramell _(d) , Rotwein _(a,d) oder Tonkabohne _(a,d)	
412	Kaiserschmarrn frisch und hausgemacht _(a,d,i) mit Zwetschgen und Vanilleeiscreme _(d)	6,50 €
414	Zerlei Schokoladenmousse _(a,d) im Glas	5,50 €

1:mit Farbstoff, 2:chininhaltig, 3:mit Antioxidationsmittel, 4:caffeinhaltig, 5:mit Phosphat,
6:geschwefelt, 7:mit Nitritpökelsalz, 8:mit Geschmacksverstärker

a=Eier,b=Fisch,c=Krebstiere,d=Milch,e=Sellerie,f=Sesamsamen,g=Schwefeldioxid und Sulfite,
h=Nüsse,i=Glutenhaltiges Getreide, j=Lupine, k=Schalenfrüchte, l=Senf, m=Sojabohnen,
n=Weichtiere

Steaks

Das Beste vom Argentinischem Prime Beef

Vorweg:

61 Carpaccio vom Rinderfilet 12,00 €
frisch geschnitten und dünn geklopft mit
Parmesan, Salatgarnitur und Röstbrot

82 mariniertes Beef Tatar 12,00 €
Salatgarnitur und Röstbrot

Steaks:

83 Filet Mignon 200 g 22,00 €

84 250 g 28,00 €

85 300 g 32,00 €

86 Rumpsteak 250 g 23,00 €

87 300 g 25,00 €

88 350 g 28,00 €

89 Entrecoté 250 g 24,00 €

90 300 g 26,00 €

91 350 g 29,00 €

Zu Ihrem Steak reichen wir Kalbsjus und sc. Bernaise.

außerdem können Sie 2 Beilagen wählen:

Waldpilze, Blattspinat, Grillgemüse, Salat vom Buffet,
Rosmarinkartoffeln, Ofenkartoffel, Pommes frites,
Kartoffelecken, Bratkartoffeln, Maiskolben,...

Etwas Besonderes:

92 ... **Surf' n Turf** - kleines Rinderfilet 180 g mit 33,00 €
U5 Riesengarnele_(c) auf Bratgemüse
und Rosmarinkartoffeln

Wir braten Ihr Steak ganz nach Ihren Vorlieben:

en

raw

very rare

rare

medium rare

medium

medium well

well done

de

roh

fast roh

blutig

englisch -halb blutig

rosa

halbrosa

durch(gebraten)

fr

cru

bleu

saignant

-

à point, anglaise

demi-anglais

bien Cu

kafee

Café Creme Schümli	2,00 €
Espresso	2,50 €
Latte Macchiato	3,00 €
Cappuccino	3,00 €

digestif

Apfelbrand Cox Orange im Eichenfass gereift	5,50 €
Quittenbrand	4,50 €
Mirabelle	4,50 €
Calvados	3,00 €
Williamine Morand	4,50 €
Himbeergeist Schladerer	3,00 €
Linie fra Norge	3,00 €
Bénédictine	3,50 €
Ramazotti	3,00 €
Averna	2,50 €
Divinus Riesling Eiswein ObA WG Dürrenzimmern Stockheim eG	0,375l Fl 40,00 €