

aperitif

791	XP Weinlikör cuveé Staatsweingut Weinsberg	3,50 €
732	Ein Glas Sherry ₆ Medium oder Dry	3,00 €
731	Jogger Alkoholfrei – aber geladen mit Orange, Zitrone und Pampelmuse	3,50 €
752	Ein Glas Geldermann CARTE BLANCE Sekt trocken	4,00 €
735	Ein Glas Secco von der WG Heilbronn	3,00 €
733	Erdinger Picantus dunkler Weizenbock	0,25l 2,50 €
755	Lillet Roseberry Lillet rosé mit Schweppes Wild Berry	4,50 €
734	Aperol Sprizz _{1,2}	4,50 €
737	Hugo Holunderblütensirup, Limette und frische Minze aufgefüllt mit Secco	5,50 €

Vorspeisen

96	Kürbiscremesuppe _(d) mit Öl und Kernen	4,00 €
22	Rinderkraftbrühe mit Flädle _(a,d,i) und Grießklößchen _(a,d,i)	4,00 €
65	Tatar vom hausgebeiztem Lachs _(b) auf hausgebackenem Brot _(i) mit Pflücksalat	9,50 €
142	Millefeuille Frischkäse mit Tomate und Basilikum mit Parmaschinken und Salatgarnitur	7,00 €

salate

41	Kleiner Beilagensalat „la Bagatelle“	2,90 €
42	Ihr mittelgroßer Salatmix	3,90 €
43	Große Schale: Ihre eigene Salat Innovation	4,90 €

vegetarisch

232	Pilzrisotto _(d) mit Wildkräutersalat	12,50 €
226	Grillgemüseteller mit Röstkartoffeln	13,00 €
234	Hausgemachte Gnocchi _(a,i) in Kräuterpesto mit Pilzen und Kirschtomaten	13,50 €

aus fluss und meer

161	Gebratene Forelle _(a) mit großem Salat dazu Bratkartoffel	13,50 €
211	Lachssteak _(a) auf Pfifferlingsrisotto _(d)	16,00 €
63	Sylter Garnelenpfanne _(c) auf gegrilltem Gemüse _(e) und Röstkartoffeln	17,50 €
66	Wolfsbarsch im Ganzen gebraten _(b) dazu Kürbisgemüse und Röstkartoffel	16,50 €

hauptgerichte

101	Schwäbischer Zwiebelrostbraten dazu Filderkraut, Maultasche ³ _(a,i) , Spätzle _(a,i) und Bubenspitzle _(a,i)	19,50 €
181	Gebratene Kalbsleber auf Kartoffel- Apfelstampf mit Röstzwiebeln	17,50 €
122	Unser Leibgericht Medaillon aus Schweinefilet am Rahmsößle _(d) dazu Spätzle _(a,i) , Maultasche ³ _(a,i) und Bubenspitzle _(a,i)	16,50 €
141	150g Rinderfilet dazu	6,00 €
214	Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken _(a,i) mit Preiselbeeren und Pommes frites dazu Salat vom Buffet	18,50 €
123	Rehragout _(d) aus heimischer Jagd mit Preiselbeeren, Nussspätzle _(a,h,i) und Waldpilze	19,50 €
81	Züricher Geschnetzeltes _(d) von der Putenbrust mit Pilzen, Kartoffelrösti und Gemüse	16,50 €
186	Rinderfiletspitzen in Cognacrahm _(d) mit Waldpilzen und Butterspätzle _(a,d,i)	19,50 €
215	Cordon Bleu _(a,d,i) vom Schweinerücken mit Kartoffelkroketten _(a,i) und Gemüse	14,00 €
216	Lammragout vom Ellhofener Weidelamm mit Speckbohnen und Bratkartoffel	15,00 €
217	frische Pfifferlinge in Rahm mit hausgemachten Semmelknödel _(a,d,i) dazu:	13,00 €
219	Schweinemedailon	4,50 €
220	Kalbsschnitzel	6,00 €
221	200g Rumpsteak	7,00 €
222	180g Rinderfilet	8,00 €

dessert

23	Eiskaffee ₄ oder Eisschokolade mit Vanilleeis _(d) und Sahne _(d)	4,00 €
403	Dessertvariation _(a,d) „Güldene Krone“	6,00 €
404	Affogato al caffè (Esspresso ₄ mit Vanilleeis _(d))	3,00 €
405	Gemischtes Eis _(d) 3 Kugeln	mit Sahne _(d) 3,50 €
406		ohne Sahne 3,00 €
407	Crème Brûlée _(a,d) mit Schwarztee- Minze- Honigeiscreme _(d)	7,50 €
408	„Kleine Sünde“ Dessertüberraschung	1,50 €
409	Symphonie aus Mascarpone _(d) und Aprikose	7,50 €
410	Berlei Schokoladenmousse _(d) und frische Früchte	7,50 €
412	Eisbecher _(d) „Güldene Krone“ gemischtes Eis, frische Früchte, Eierlikör _(a) und Sahne _(d)	8,00 €
414	heiße Mango mit Joghurteis _(d) und Sahne _(d)	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 20,00 €
84 250 g 26,00 €
85 300 g 30,00 €

86 Rumpsteak 250 g 22,00 €
87 300 g 24,00 €
88 350 g 27,00 €

89 Entrecoté 250 g 23,00 €
90 300 g 25,00 €
91 350 g 28,00 €

Zu Ihrem Steak reichen wir Kalbsjus und sc. Bernaise.

Kartoffelecken, Bratkartoffeln...

Etwas Besonderes:

92 ... **Surf' n Turf** - kleines Rinderfilet 180 g mit 30,00 €
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 Cut

caffee

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 QbA WG Dürrenzimmern Stockheim eG	0,375l Fl 40,00 €