

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	Bärlauchcremesuppe ^(d) mit Lachsstreifen ^(b)	5,50 €
21	Spargelcremesuppe ^(d) mit frischem Kerbel	4,50 €
22	Rinderkraftbrühe mit Flädle ^(a,d,l) und Grießklößchen ^(a,d,i)	4,00 €
65	Spargelsalat mit Parmaschinken und Röstbrot	7,50 €
142	Flußkrebeküchle mit Avocado-creme und Salatgarnitur	8,50 €

salate

41	Kleiner Beilagensalat „la Bagatelle“	3,20 €
42	Ihr mittelgroßer Salatmix	4,20 €
43	Große Schale: Ihre eigene Salat Innovation	5,20 €

vegetarisch

232	Spargelrisotto ^(d) mit Wildkräutersalat	14,50 €
226	Grillgemüseteller mit Röstkartoffeln	13,50 €
234	Hausgemachte Gnocchi ^(a,i) in Bärlauchpesto mit Spargel und Kirschtomaten	14,50 €

aus meer und fluss

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

hauptgerichte

101	Schwäbischer Zwiebelrostbraten dazu Filderkraut, Maultasche ^{3(a,i)} , Spätzle ^(a,i) und Bubenspitzle ^(a,i)	20,50 €
181	Ragout vom Ellhofener Wiesenlamm mit Speckbohnen und Bratkartoffel	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	6,50 €
214	Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken ^(a,i) mit Preiselbeeren und Pommes frites dazu Salat vom Buffet	18,50 €
81	Involtini von der Putenbrust mit Oliven und grünem Spargel dazu Cremepolenta ^(d)	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	15,00 €
123	Wildschweinragout aus heimischer Jagd mit Preiselbeeren, Semmelknödel ^(a,h,i) und Waldpilze	17,50 €
216	Frischer Stangenspargel vom Gutshof Bürg aus Neuenstadt mit Sc. Hollandaise, Bärlauchflädle und Kartoffeln	16,50 €
	Zum Spargel servieren wir Ihnen gerne	
217	gemischtem Schinken	3,00 €
218	Schweinemedallions	4,50 €
219	Kalbsschnitzel	6,00 €
220	Lachssteak	6,50 €
221	200g Rumpsteak	7,00 €
222	180 g 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 frischen Beeren _(d)	7,50 €
408	„Kleine Sünde“ Dessertüberraschung	1,50 €
410	„Heiße Liebe“ Vanilleeis _(d) mit Heißen Himbeeren und Sahne _(d)	6,50 €
412	frischer Kaiserschmarrn _(a,d,i) mit Zwetschgen und Eiscreme _(d)	6,50 €
414	marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis _(d) und Sahne _(d)	5,50 €
411	Eisbecher zur Güldenen Krone Eiscreme _(d) , frische Früchte, Eierlikör _(a) und Sahne _(d)	8,50 €

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	de	fr
raw	roh	cru
very rare	fast roh	bleu
rare	blutig	saignant
medium rare	englisch -halb blutig	-
medium	rosa	à point, anglaise
medium well	halbrosa	demi-anglais
well done	durch(gebraten)	bien Cut

kaffee

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 €