

# aperitif

791	XP Weinlikör cuveé Staatsweingut Weinsberg		3,50 €
732	Ein Glas Sherry <sub>6</sub> 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 <sub>1,2</sub>	0,25l	6,00 €
737	Hugo Holunderblütensirup, Limette und frische Minze aufgefüllt mit Secco	0,25l	6,50 €

# Vorspeisen

21	Karotten Ingwer Cremesuppe <sup>(d)</sup>	5,50 €
22	Rinderkraftbrühe mit Flädle <sup>(a,d,i)</sup> und Grießklößchen <sup>(a,d,i)</sup>	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 <sup>(d)</sup> mit Wildkräutersalat	14,50 €
226	Grillgemüseteller mit Röstkartoffeln	13,50 €
234	Hausgemachte Gnocchi <sup>(a,i)</sup> mit Sonnentrockneten Tomaten und marinierten Oliven	14,50 €

# aus meer und fluss

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

# hauptidegerichte

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

# dessert

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

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