

# aperitif

791	XP Weinlikör cuveé Staatsweingut Weinsberg	3,50 €
732	Ein Glas Sherry <sub>6</sub> 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 <sub>1,2</sub>	4,50 €
737	Hugo Holunderblütensirup, Limette und frische Minze aufgefüllt mit Secco	5,50 €

## Vorspeisen

96	Kürbiscremesuppe <sub>(d)</sub> mit Öl und Kernen	4,00 €
22	Rinderkraftbrühe mit Flädle <sub>(a,d,l)</sub> und Grießklößchen <sub>(a,d,i)</sub>	4,00 €
65	Feldsalat in Balsamicodressing mit gebratenem Speck und Pilzen	6,50 €
142	hausgebeizter Lachs <sub>(b)</sub> mit Kartoffelrösti <sub>(i)</sub> und Salatgarnitur	8,00 €

## 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	Pilzrisotto <sub>(d)</sub> mit Wildkräutersalat	12,50 €
226	Grillgemüseteller mit Röstkartoffeln	13,00 €
234	Hausgemachte Gnocchi <sub>(a,i)</sub> in Kräuterpesto mit Pilzen und Kirschtomaten	13,50 €

## aus fluss und meer

161	Gebratene Forelle <sub>(a)</sub> mit großem Salat dazu Bratkartoffel	13,50 €
211	Lachssteak <sub>(a)</sub> auf Kürbisrisotto <sub>(d)</sub>	16,00 €
63	Sylter Garnelenpfanne <sub>(c)</sub> auf gegrilltem Gemüse <sub>(e)</sub> und Röstkartoffeln	17,50 €
66	Saiblingsfilet <sub>(b)</sub> auf Kartoffel- Birne- Bohne- Speckragout	16,50 €

# hauptidegerichte

101	Schwäbischer Zwiebelrostbraten dazu Filderkraut, Maultasche <sup>3</sup> <sub>(a,i)</sub> , Spätzle <sub>(a,i)</sub> und Bubenspitze <sub>(a,i)</sub>	19,50 €
181	Geschmortes Ochsenbäckle mit Speckrahmrosenkohl <sub>(d)</sub> und Kartoffelgratin <sub>(d)</sub>	18,50 €
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 Bubenspitze <sub>(a,i)</sub>	16,50 €
141	150g Rinderfilet dazu	6,00 €
214	Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken <sub>(a,i)</sub> mit Preiselbeeren und Pommes frites dazu Salat vom Buffet	18,50 €
123	Rehragout <sub>(d)</sub> aus heimischer Jagd mit Preiselbeeren, Nussspätzle <sub>(a,h,i)</sub> und Waldpilze	19,50 €
81	Züricher Geschnetzeltes <sub>(d)</sub> von der Putenbrust mit Pilzen, Kartoffelrösti und Gemüse	16,50 €
186	Rinderfiletspitzen in Cognacrahm <sub>(d)</sub> mit Waldpilzen und Butterspätzle <sub>(a,d,i)</sub>	19,50 €
215	Cordon Bleu <sub>(a,d,i)</sub> vom Schweinerücken mit Kartoffelkroketten <sub>(a,i)</sub> und Gemüse	14,00 €
216	Lammragout vom Ellhofener Weidelamm mit Speckbohnen und Bratkartoffel	15,00 €
217	Halbe Bauernente mit Rotkraut und Kartoffelkloß	16,50 €
219	Gänseviertel mit Orangenjus dazu Rotkraut, Maronen und Kartoffelkloß	20,00 €

# dessert

23	Eiskaffee <sub>4</sub> oder Eisschokolade mit Vanilleeis <sub>(d)</sub> und Sahne <sub>(d)</sub>	4,00 €
403	Dessertvariation <sub>(a,d)</sub> „Güldene Krone“	6,00 €
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> 3,50 €
406		ohne Sahne 3,00 €
407	Crème Brûlée <sub>(a,d)</sub> mit Amarenakirscheis <sub>(d)</sub>	7,50 €
408	„Kleine Sünde“ Dessertüberraschung	1,50 €
410	Lebkuchenschokoladenmousse <sub>(d)</sub> und Rumzwetschgen	7,50 €
412	geeister Christollen <sub>(a,d)</sub> mit Gewürzorange	7,00 €
414	Schokoküchlein <sub>(a,d,i)</sub> mit Glühweinkirschen und Vanilleeis <sub>(d)</sub>	7,50 €

1.mit Farbstoff, 2.chininhaltig, 3.mit Antioxidationsmittel, 4.coffeinhaltig, 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<br>frisch geschnitten und dünn geklopft mit<br>Parmesan, Salatgarnitur und Röstbrot | 12,00 € |
| 82 | mariniertes Beef Tatar<br>Salatgarnitur und Röstbrot  | 12,00 € |

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 | ... <b>Surf' n Turf</b> - kleines Rinderfilet 180 g mit<br>U5 Riesengarnele <sub>(c)</sub> auf Bratgemüse<br>und Rosmarinkartoffeln | 30,00 € |
|----|---|---------|

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

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 €