

Aperitifempfehlung

Aperitivo Nonino auf Eis mit Zitronenscheibe Frisch zitronig mit blumigen und fruchtigen Nuancen, Leichte Bitternote.	0,5 cl	5,50
Aperol Spritz ^{1, 6}	0,2 l	7,50
Hugo Holunderblütensirup, Rieslingsekt, Soda, Zitrone und Minze	0,2 l	7,50
Riesling Sekt Brut Flaschengärung, Weinmanufaktur Untertürkheim	0,1 l	7,50
Crémant d'Alsace Brut, Frédéric Mochel	0,1 l	9,90
Sanbittèr mit Orangensaft ^{1, 3} (alkoholfrei)	0,2 l	5,20
Alkoholfreier Hugo ³	0,2 l	5,50

Weinempfehlung

2022 Chardonnay >S< trocken, Fellbacher Weingärtner	0,1 l	3,60
---	-------	------

Menüempfehlung

Carpaccio vom Rind mit Grana Padano und Rucola

aaa

Thai Currysuppe mit gebratenem Scampi

aaa

Kalbsrückensteak mit frischen Pfifferlingen in Rahm
und feinen Nudeln

aaa

Crème Brûlée mit verschiedenen Beeren
und Tonkabohneneis

aaa

Espresso

€ 65,-- / ohne Vorspeise € 51,--

Vorspeisen

Verschiedene Blattsalate in Balsamicodressing mit Kirschtomaten und Kresse	8,--
Ravioli mit Ricotta und Spinat gefüllt an Salbeibutter mit Grana Padano	11,--
Matjesfilet "Hausfrauen Art" mit Kartoffeln	14,--
Frische Pfifferlinge gebraten auf verschiedenen Blattsalaten	16,--
Gebratene Scampis und Ananas an Eisbergsalat mit asiatischer Chilisauce	16,--
Wolfsbarschfilet gebraten auf Kartoffel- und Gurkensalat mit Rucola in Balsamico	16,--
Carpaccio vom Rind mit Grana Padano und Rucola	17,--

Suppen

Tomatensuppe natur mit Croûtons	7,50
Thai Currysuppe mit gebratenem Scampi	9,90

Vegetarisches Gericht

Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen in Rahm	18,--
Zucchini piccata auf feinen Nudeln mit Tomatensauce	18,--
Ravioli mit Spinat und Ricotta gefüllt an Salbeibutter und Grana Padano dazu verschiedene Blattsalate	19,--

Hauptgerichte

Matjesfilets "Hausfrauen Art" mit Kartoffeln	20,--
Wolfsbarschfilet gebraten auf Kartoffel- und Gurkensalat mit Rucola in Balsamico	27,--
Wolfsbarschfilet mit der Haut gebraten auf Blattspinat dazu Kartoffeln	29,--
Gebratene Scampi und Ananas an Eisbergsalat mit asiatischer Chilisauce	27,--
Scampis gebraten mit feinen Chilinudeln, Kirschtomaten und Zuckerschoten	29,--
„Gourmetsalat“ - Verschiedene Blattsalate in Balsamicodressing mit gebratener Maispoulardenbrust, Scampi, Wolfsbarschfilet und Tagliata di Manzo	30,--
Gebratene Maispoulardenbrust auf Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen in Rahm	29,--
Tagliata di Manzo – rosa gebratenes, aufgeschnittenes Rumpsteak - auf Rucola mit Kirschtomaten und Grana Padano	32,--
Kalbskotelett paniert mit großem Salatteller	32,--
Kalbsrückensteak mit frischen Pfifferlingen in Rahm, dazu feine Nudeln	32,--
Piccata vom Kalbsrücken auf feinen Nudeln mit Tomatensauce und verschiedenen Blattsalaten	29,--
Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln und verschiedene Salate	32,--
Rostbraten vom Kalbsrücken mit gedämpften Zwiebeln, Spätzle und verschiedene Salate	32,--
Kalbschnitzel paniert oder in Butter gebraten mit großem Salatteller	29,--

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir tischweise maximal fünf verschiedene Hauptgerichte kochen.