

Aperitif- und Weinempfehlung

Winzersekt Herold rosé, extra trocken, Coll. Württemberg	0,1l	6,50€
Sauvignong Blanc, trocken, Graf Neipperg	0,25l	8,50€
Spätburgunder, Blanc de Noirs, trocken, Dolde	0,25l	8,50€
Spätburgunder Reservé trocken, Sel. J.Ebermann, Remstalkellerei	0,25l	10,00€

Suppen

Maultaschensuppe	7,00€	Leberknödelsuppe	7,00€
Flädlesuppe	6,50€	Pfifferlingsuppe	7,80€

Vorspeisen

Salatteller			6,50€
Probier Maultasche mit Kartoffelsalat			8,80€
Tatar angemacht mit Bauernbrot und Butter	Vorspeise		16,50€
	Hauptgang		22,50€
Steinpilze vom Grill			17,50€

Aus unserer Metzgerei

Wurstsalat mit Bratkartoffeln	12,80€
Geschmälzte Maultaschen mit Kartoffel-Blattsalat	16,80€
Ochsenmaulsalat mit Bratkartoffeln	16,50€
Schweinskopfsülze mit Bratkartoffeln	15,80€

Fisch

Matjesfilet nach Hausfrauen Art mit Kartoffeln	18,50€
Kabeljaurücken – Wildfang – auf Steinpilzrisotto	35,00€

Vegetarisch

Käsespätzle mit Salat	13,80€
Pfifferlinge a la creme mit Knödel	19,50€

Hauptgerichte

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes-frites und Salat	20,50€
Zwiebelrostbraten mit Spätzle oder Bratkartoffeln und Salat	34,50€
Kalbsrückensteak mit Pfifferlingen a la crème und Spätzle	38,00€
Geschmortes Rinderbugblatt mit Spätzle, Salat	24,50€
Kalbhaxenstück mit überbackenen Kartoffeln, Salat	29,50€
Gepökelte Ochsenzunge in Madeirasauce mit überbackenen Kartoffeln und Salat	24,50€

Menü

Hausgebeizter Lachs
(18,50€)

Lammmedaillons mit Gemüse
und Kartoffelgratin
(38,00€)

Sorbetteller
(9,50€)

Menüpreis 60,00€
(oder als einzelnen Gang möglich)

Vegetarisches Menü

Artischockengratin provencale
(12,50€)

Steinpilze in Butter gebraten
mit neuen Kartoffeln
(26,50€)

Cafe Gourmand
(8,20€)

Menüpreis 44,00€
(oder als einzelnen Gang möglich)

Aus dem Dry Ager vom Grill

Schweinekotelett	24,50€
Rib Eye	38,50€
Kalbskotelett	39,50€
Porterhouse	40,00€
Rinderfilet	39,00€
Ochsenkotelett	37,50€

mit Beilagen nach Wunsch (inkl.)

Kartoffelgratin oder Pommes-frites
Salatteller oder gebratenes Gemüse
Kräuterbutter oder Pfeffersauce