Speisekarte ab 11 Personen 09.02.24 bis 12.04.24

KLASSIKER - VORSPEISEN

BLATTSALAT mit weißem Balsamico- Dressing 9,90
und Karotten- Honig- Orangensalat, hausgemachtes Körner- Knäckebrot
und Fetakäse

Kleiner BLATTSALAT mit weißem Balsamico- Dressing 6,20

HAUSGEMACHTE MAULTASCHE in der Brühe 8,50

DELICE vom STEIN- CHAMPIGNON als Mousse, Crème und eingelegt 17,50
Ziegenfrischkäseeis und Eigelbcrème
Quitte und Walnuss- Brioche

Gebratener ZIEGENFRISCHKÄSETALER im Kresse- Nest 15,00
Blattsalate mit Orangen- Dressing, Brotcroûtons
gerösteter Körnermix mit Haselnuss und Preiselbeermarmelade

KLASSIKER HAUPTGERICHTE

ROSTBRATEN MIT 2ERLEI ZWIEBELN 31,50
Bratensauce, Bohnen mit Speck
hausgemachte Spätzle

RUMPSTEAK VOM GRILL 30,50
hausgemachte Kräuterbutter und Pommes frites

WIENER KALBSSCHNITZEL mit Salat- Garnitur 30,50
Preiselbeermarmelade und Pommes frites

Hausgemachte GROBE BRATWURST mit Zwiebelsauce 18,90
Apfel- Sauerkraut und Kartoffelpüree

Hausgemachte MAULTASCHEN mit Käse überbacken 16,90
garniert mit Speck- Zwiebel- Schmelze, Tomatensauce

Hausgemachte Schwäbische Kässpätzle mit 2erlei Zwiebeln 19,90
kleiner Beilagen Salat mit Balsamico Dressing

ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES mit hausgemachten Spätzle 29,90

HIRSCHGULASCH mit wärmenden Gewürzen und Preiselbeerjus 29,50
Croûtons und Apfelspalten

SPAZIERGANG HAUPTGERICHTE

Gebratenes Lachsforellenfilet von der Echaz mit Apfel- Sud 29,80
gepickelten Radieschen und lauwarmer Gäulinsensalat
Spinatcrème und Brezelknödel

Pochiertes BONDORFER EI mit Trüffel- Kartoffelschaum 26,50
3erlei Blumenkohl gepickelt und Blumenkohlpüree
Grana- Padano- Chips und Mango- Chutney; Kartoffel- Nussbutterpüree

Vegan: Gebratene AUSTERNSAITLINGE mit asiatischen Gewürzlack 26,50
Mango- und lauwarmen Wakame- Salat mit Sesam
Sesam- Mayonnaise und Süßkartoffelcrème

KLASSIKER DESSERTS

HEIßE LIEBE: Vanilleeis mit heißen Himbeeren 8,90
und Sahnetupfer

APFELKÜCHLE mit VANILLEEIS 9,50
und Zimtzucker, Sahnetupfer

SPAZIERGANG DESSERTS

KARAMELL- POPCORN- MOUSSE in der Karamellhülle 9,50
Passionsfrucht- Coulis und Schokoladencrème
Passionsfrucht- Sorbet

DESSERTÜBERRASCHUNG 13,50
Sanddornsorbet; Bananenmousse im Schokoladen- Mandel- Mantel
Bananen- Mandelküchlein und 70% Schokolade

Die Monatsweine sind speziell von A. Nölly - staatl. geprüfter Sommelier - ausgesuchte Weine passend zu den jeweiligen Monatsgerichten. Gerne können Sie diese auch für zu Hause erwerben.

Wein - Offenausschank	0,1 L	0,2 L

WEISSWEINE

2022 QVINTERRA GRAUBURGUNDER, trocken — 4,60 — 8,90
- großes Holzfass -
VDP Weingut Kühling-Gillot, Rheinhessen, BIO
Der Grauburgunder überzeugt mit floralen Noten kombiniert mit Apfel & Walnuss.
Ergänzt werden diese Aromen durch einen feinen Duft von Ananas, Mango & Kumquat-Schale.
Der Gaumen wird abgerundet durch eine feine Würze & eine elegante Brioche-Aromatik.

2022 HEITLINGER WHITE CUVEE, trocken — 4,60 — 8,90
Cuvée aus Rivaner, Goldmuskateller, Cabernet Blanc, Riesling
VDP BIO Weingut Heitlinger, Östringen-Tiefenbach
Das Cuvée besticht durch seine exotische Aromen-Vielfalt mit Ananas & Grapefruit, gefolgt von einem Hauch Passionsfrucht, kombiniert mit gelben Steinfrüchten, Zitronenmelisse und Wiesenkräuter. Eine feingliedrige Mineralität rundet das Cuvée ab.

ROSEWEIN

2022 „SUNDREAMER“ ROSÉ, trocken — 4,50 — 8,70
Cabernet Sauvignon, Merlot & Spätburgunder
Weingut Schenk-Siebert, Pfalz
Der Rosé spielt mit Aromen von Kirschen, Rhabarber, Cassis & Erdbeeren, begleitet von Wiesenkräutern, Vanille und Zedernholz. Am Gaumen griffig, würzig und animierend zugleich.

ROTWEIN

2020 KREATION SÜDWESTSTERNE, trocken — 4,60 — 8,90
Spezialabfüllung, Cuvée aus Spätburgunder, Lemberger und St. Laurent
Weingut Collegium Wirtemberg, Rotenberg & Uhlbach
Das exklusive Cuvée glänzt durch seine vollmundigen Waldbeeraromen, vereint mit Röst- sowie Rosmarin- & Thymiannoten. Die weiche Eichenholz-Aromatik rundet diesen idealen Essensbegleiter elegant ab.

2019 SOLABAL CRIANZA, trocken — 4,90 — 9,40
Tempranillo - 18 Monate im Barrique -
Bodega Solabal, Rioja
In die Nase strömen Aromen von reifen Schwarzkirschen und Ribiseln, gefolgt von zerstoßenen Heidelbeeren, Vanille und frischen Kräutern.
Am Gaumen kraftvoll und elegant zugleich.