

## VORSPESIEN

### **Maronensuppe**

Maronensuppe mit karamelierten Maronen  
Creamsoup of chestnuts

### **Schinkenklößchensuppe**

Kraftbrühe mit hausgemachten Schinkenklößchen  
Consommé with home-made ham-dumplings

### **Winterliche Blattsalate**

Winterliche Blattsalate an Preiselbeer-Dressing  
mit Wildschinken  
Winter leaf salad on Cranberry- dressing with ham of venison

### **Rote-Beete**

Rote-Beete-Carpaccio mit Meerrettichmousse auf Feldsalat  
Beetroot carpaccio with horseradish and lamb's lettuce

## ENTE

### **Ente**

Portion Bauern-Ente knusprig im Ofen gebraten an feiner Jus,  
mit Apfel-Blaukraut und Serviettenknödeln  
Crispy duck in the oven roasted with fine jus, with apple-red-cabbage and bread dumplings

## FISCH

### **Eglifilet**

Filet vom Egli gebraten auf Belugalinsen  
mit Dampfkartoffeln  
Filet of perch on beluga lentils with potatoes

### **Lachsforelle**

Lachsforellenfilet vom Grill auf Kürbisragout  
mit feinen Kräuter-Tagliatelle  
Salmon trout on pumpkins ragout with pasta

Gerne servieren wir Ihnen zu unseren Gerichten einen  
hausgemachten gemischten Salat 4,50 €

Wir bieten viele unserer Gerichte auch ohne Laktose oder Gluten an.  
Bitte beachten Sie unser Verzeichnis der Allergenen Stoffe

## APERITIF

### **Feller's Premium**

Brennerei Roland Feller –  
Dietenheim/Regglisweiler

### **„Gin Tonic“**

Feller's Premium Gin 40%vol.,  
Tonic Water<sub>6</sub> von Thomas Henry,

0,2 l

### **„Limonade - Noël“**

Hausgemachte  
Apfel-Ingwer-Zimt-Limonade

0,5l

## WEIN

### **„Hades“**

Grauburgunder QW,  
Barrique, trocken  
Weingut Graf Adelman  
Württemberg

0,75l

### **„Kirchberg“**

**Blowein**  
Chardonnay QbA, trocken  
Weingut Klumpp, Kirchberg,  
Bruchsal, Baden

0,75l

### **„Terlan“**

Chardonnay - DOC  
trocken  
Cantina Terlan, Südtirol  
Italien

0,75l

## FLEISCH

### **Sauerbraten**

Schwäbischer Sauerbraten mit Wildpreiselbeeren und hausgemachten Serviettenknödeln

Swabian boiled beef in sour sauce with wild cranberries and homemade bread-dumplings

### **Kalbsschnitzel**

Wiener Schnitzel aus der Kalbskeule geschnitten dazu Pommes frites und Preiselbeeren

“Wiener Schnitzel” from veal with French fries and cranberries

### **Truthahn**

Truthahnbrustmedaillons auf Rübengemüse mit Kartoffelbällchen

Turkey breast medallions fried with turnips und potato-balls

### **Schweinefilet**

Schweinefiletmedaillons vom Grill an Waldpilzsauce dazu Möhren und hausgemachte Spätzle

Filet of pork medallions grilled with mushroom-cream-sauce carrots and home-made swabian pasta

### **Zwiebelrostbraten**

Rumpsteak in feiner Bratensoße mit Röstzwiebeln und hausgemachte Spätzle

Rumpsteak of beef with roasted onions and home-made swabian pasta

### **Cordon Bleu**

mit Schinken & Käse gefülltes Schnitzel aus der Kalbskeule mit Pommes frites

„Cordon bleu“ escalope of veal filled with ham and cheese with French fries

### **Filetsteak**

Filetsteak vom Albrind an Thymian-Balsamico-Jus mit gebratenen Waldpilzen und Kartoffelbällchen

Beef-filet with thyme-balsamic-sauce, mushrooms and potato-balls

### **Lamm**

Zart rosa gebratene Lammhälfte auf

Ratatouille-Gemüse und geschwenkte Kartoffelschnitze

Roasted lamb with ratatouille and fried potato wedges

Gerne servieren wir Ihnen zu unseren Gerichten einen hausgemachten gemischten Salat 4,50 €

Wir bieten viele unserer Gerichte auch ohne Laktose oder Gluten an. Bitte beachten Sie unser Verzeichnis der Allergenen Stoffe

## WEIN

### **„Villa Antinori“ 2013**

Chianti Classico  
DOCG Riserva  
Marchese Antinori  
Toskana

0,75l

### **„Brolo Campofiorin**

**Oro“ 2013**  
Rosso del Veronese IGT  
Corvina, Rondinella,  
Osoletta,  
MASI Agricola, Venetien IT

0,75l

### **„S+T“**

Shiraz & Tempranillo D.O.  
trocken  
Marques de Requena  
Valencia/Spanien

0,75l

0,25l

### **“Primitivo”**

Primitivo IGT  
Farnese, Apulien Italien

0,75l

0,25l

## WILD

### **Reh**

„Rehpfännchen“, Medaillons aus der Rehkeule an feinem Wildsößle, Preiselbeeren

Edel-Rahmpilze und hausgemachte Spätzle

"Deer pan", medallions of deer in a fine sauce, cranberries, cream-mushrooms and homemade swabian pasta

### **Hirsch**

Rosa gebratenes Steak aus der Hirschkeule an

Preiselbeeren-Sauce auf Wirsingstreifen mit geschmälzte Schupfnudeln

Steak from venison with cranberries sauce, savoy stripes and golden fried potato-dumpling

### **Wildragout**

Wildragout aus den Wäldern der Region

mit Rahmschwammerln und Preiselbeeren, dazu Serviettenknödel

Ragout of wild with mushrooms, cranberries and bread dumplings

## VEGETARISCH

### **Curry**

Kürbis-Linsen-Curry mit Kartoffeln

Pumpkin-lentils-curry with potatoes

### **Cannelloni**

Hausgemachte Cannelloni gefüllt mit Maronen, Waldpilzen, Cranberries und gerösteten Nüssen auf Rahmwirsing

Cannelloni filled with chestnuts, wild mushrooms, cranberries and roasted nuts on cream savoy

Gerne servieren wir Ihnen zu unseren Gerichten einen hausgemachten gemischten Salat 4,50 €

Wir bieten viele unserer Gerichte auch ohne Laktose oder Gluten an. Bitte beachten Sie unser Verzeichnis der Allergenen Stoffe

## WEIN

„**Amarone**“ 2011  
della Valpolicella Classico  
DOC 2013 - trocken  
Bolla  
Venetien

0,75l

„**Baron de Ley**“ 2011  
Gran Reserva  
Tempranillo, Cabernet  
Sauvignon - trocken  
Baron de Ley  
Rioja - Spanien

0,75l

## DESSERT

### **Apfelküchle**

Schwäbische Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahne  
Swabian apple fritters with vanilla-ice-cream and cream

### **Himbeeren**

Marinierte heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne  
Hot raspberries with vanilla-ice-cream and cream

### **Parfait**

Hausgemachtes Lebkuchenparfait mit Zwetschgenkompott  
Homemade gingerbread-parfait with plum-compote

### **Marzipan-Törtchen**

Marzipan-Mandel-Törtchen mit Blutorangefilets und weißes Schokoeis, dazu ein Glas Dessertwein "Aleatico" 4cl  
Homemade Marzipan-almond-tarte with blood orange and white-chocolate-ice-cream and dessert.-wine

Ohne Dessert-Wein

## DESSERTWEIN

„Aleatico“ 2015  
Sovana DOC Superiore  
Antinori – Toscana

0,5l

0,1l

Gerne servieren wir Ihnen zu unseren Gerichten einen hausgemachten gemischten Salat 4,50 €

Wir bieten viele unserer Gerichte auch ohne Laktose oder Gluten an. Bitte beachten Sie unser Verzeichnis der Allergenen Stoffe