

## Unsere Aperitifempfehlungen

Prosecco Rosmarin	5,90 €
Rieslingsekt Reineker Hausmarke!!!	5,90 €
Prisecco „rotfruchtig“ alkoholfrei, Jörg Geiger	4,90 €
Champagner „Louis Roederer“ Brut Premier	11,80 €

## Unsere Weinempfehlung

2018er Grauer Burgunder trocken

Siegbert Bimmerle, Renchen / Erlach, Ortenau

0,1l 3,90 €

0,2l 7,80 €

0,75l 27 €

In der Nase zeigt der Grauburgunder seine Kraft. Er wartet mit einer satten Burgunderaromatik auf die an Mirabellen, vollreife Birnen und sogar etwas Honig erinnert. Am Gaumen ist er sehr ausgeglichen und verfügt über viel Struktur, ohne an Lebendigkeit zu verlieren

2014er Cabernet Sauvignon

Weingut Backhouse / Kalifornien

0,1l 4,20 €

0,2l 8,40 €

0,75l 28 €

Am Gaumen sehr schön ausgewogen mit weicher Balance von saftigen Kirsch und Beerendaromen, sanften Röstnoten und feinen Anklängen von dunkler Schokolade, die in ein lang anhaltendes Finale überleiten

Küchenzeiten: Mittag 12.00Uhr - 13.30Uhr

Abend 18.00 Uhr - 20.30 Uhr (Sonntags bis 20.00 Uhr)

bis 22.00 Uhr Service - nach Absprache sind wir auch gerne länger für Sie da -

## Aperitifempfehlungen / Sekt / Champagner

Glas Champagner Louis Roederer Brut Premier	0,1l 11,80 €
Prosecco „Le Contesse“	0,1l 4,90 €
mit Likör	+ 1,00 €
Riesling Sekt Reinecker (Flaschengärung)	0,1l 5,90 €
Aperol Sprizz	0,1l 5,90 €
Frisch gepresster Fruchtsaft	0,2l 5,90 €
Campari Orange/ Soda	5,90 €
Sherry dry oder medium	5cl 5,90 €
Martini bianco oder rosso	5 cl 5,90 €
	<b>0,75l</b>
Prosecco Le Contesse extra dry	27,80 €
Rieslingsekt Reinecker (Flaschengärung)/ trocken	37,80 €
Champagner Louis Roederer Brut Premier	69,80 €

# Speisekarte

## Mittags-Menü

Gruß aus der Küche

\*\*\*\*\*

Feldsalat / gebrannte Kürbiskerne / Kracherle  
Karamellierter Schwarzwälder Ziegenfrischkäse / Zweierlei Pesto

15 €

\*\*\*\*\*

Brust und Keule von der Bauernente / Apfelrotkohl / Semmelknödel

26 €

\*\*\*\*\*

Crème Brûlée

7 €

Menü 3 Gänge 37 €

## Suppen

Rinderkraftbrühe / Flädle 8 €

Kürbis-Ingwersüppchen 9 €

*Zu allen Hauptgerichten bedienen Sie sich bitte an unserem Salatbuffet.  
Bitte haben Sie Verständnis, dass wir pro Tisch nicht mehr als 5 verschiedene  
Hauptgerichte für Sie frisch zubereiten können.*

### **Fleisch**

<i>Brust und Keule von der Bauernente / Apfelrotkohl / Semmelknödel</i>	<i>26 €</i>
<i>- kleinere Portion</i>	<i>24 €</i>
<i>Brust und Keule von der Bauernente / Asiatisch / Wokgemüse / Mienudeln</i>	<i>26 €</i>
<i>- kleinere Portion</i>	<i>24 €</i>
<i>Zwiebelrostbraten (ca. 220 Gramm) / Marktgemüse / Spätzle</i>	<i>28 €</i>
<i>-kleinere Portion (ca. 160 Gramm)</i>	<i>26 €</i>
<i>Rumpsteak / Kruste / Marktgemüse / Rosmarinkartoffel / Kräuterjus</i>	<i>28 €</i>
<i>-kleinere Portion (ca. 160 Gramm)</i>	<i>26 €</i>
<i>Rosa gebratener Hirschrücken / Rotkohl / Steincampignons</i>	
<i>Haselnusspätzle / Wacholderjus</i>	<i>34 €</i>
<i>-kleinere Portion</i>	<i>32 €</i>

### **Fisch**

Auf der Haut kross gebratener Zander / Champagnerkraut  
Petersilienkartoffel / Pommerysenfsauce 24 €  
-kleinere Portion 22 €

Doradenfilet / Kürbis-Zucchini Gemüse / Quinoa / Kräuterschaum 23 €  
- kleinere Portion 21 €

Irischer Bio-Lachs / Asiatisch gewürzte Spaghetti / Wokgemüse 24 €  
-kleinere Portion 22 €

### **Vegetarisch**

Asiatisch gewürzte Spaghetti / Wokgemüse 19 €

### **Vegan (lactose und glutenfrei)**

Bio-Berglinsen / Brokkoli / Petersilienkartoffel 18 €

### **Für Kinder:**

Wiener Schnitzel vom Kalb / Pommes oder Spätzle 8,50 €