


## Aperitif

Rieslingsekt Schloss Eberstein <sup>3</sup>	0,1 l	7,00 €
Rose Sekt Schloss Eberstein <sup>3</sup>	0,1 l	8,00 €
Aperol Spritz <i>Aperol, Sekt, Soda, Orange</i>	0,2 l	7,50 €
Hugo <i>Holundersirup, Sekt, Soda, Limette, Minze</i>	0,2 l	7,50 €
Martini Bianco	0,4 dl	6,00 €
Vanilla Sky <i>Lillet Blanc, Orangensaft, Vanille, Lebkuchengewürz</i>	0,2 l	7,50 €
<b><u>Alkoholfrei:</u></b>		
Red Velvet <i>Ginger Ale, Zitronensaft, Limetten, Grenadine</i>	0,2 l	6,50 €
Ipanema <sup>5</sup> <i>Ginger Ale, Limetten, Brauner Zucker</i>	0,2 l	6,50 €

## SUPPEN & VORSPEISEN

MARONENCRÈMESÜPPCHEN I Schnittlauch I Croutons und geräucherte Entenbrust		8,50 €
Hauseigener DUROC-SCHWEINESCHINKEN I Büffelmozzarella DOP Rote Bete I geröstete Kürbiskerne I alter Balsamico		15,00 €
FELD- & MISCHSALAT I Dörrobst I Bergkäse I Rohkost I Croutons		14,00 €
mit karamellisiertem Ziegenkäse		15,00 €
mit gebratenen Rinderfiletspitzen		17,50 €
Hausgemachte MAULTASCHEN I lauwarmer Kartoffelsalat I Zwiebelschmelze		
2 Stück		9,00 €
4 Stück		15,00 €
BEILAGENSALAT I Rohkost I Croutons		4,90 €

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir bei Beilagen-Änderungen einen Aufpreis von 50 Cent berechnen.

## HAUPTSPEISEN

Rosa gebratenes RINDERRUMPSTEAK  
Kohlrabigemüse | Kartoffelstampf | Röstzwiebeln | Spätburgunderjus 26,00 €

Bernd Wernes Empfehlung – ab 2 Personen

DRY-AGED RINDERRÜCKEN am Knochen pro Person 39,00 €  
mit Kohlrabigemüse | Kartoffelstampf | Spätburgunderjus

EDELFISCHVARIATION

Wurzelgemüserisotto | Estragonschaum | Petersilienpesto 22,50 €  
kleine Portion 18,00 €

Badisches REHRAGOUT

Preiselbeerbirne | Spätzle | Selleriepüree 19,50 €  
kleine Portion 16,00 €


Rosa gebratene ENTENBRUST

Bayrisch Kraut | Serviettenknödel | Preiselbeerjus 22,00 €

WIENER SCHNITZEL vom Kalb | Kartoffelsalat | Preiselbeeren 20,00 €

Zwiebelrostbraten aus der REHKEULE

abgeschmälzte Spätzle | gebratene Steinchampignons | Spitzkohl 21,50 €

Überbackene Käsespätzle mit Salatteller  11,50 €

Gebratene Serviettenknödel | Waldpilzrahmsoße | Gartenkräuter  11,50 €

## WINTERMENÜ

Hauseigener Duroc-Schweineschinken I Büffelmozzarella DOP  
Rote Bete I geröstete Kürbiskerne I alter Balsamico

\*\*\*

Maronencrèmesüppchen  
Schnittlauch I Croutons I geräucherte Entenbrust

\*\*\*

Rosa gebratene Entenbrust  
Bayrisch Kraut I Serviettenknödel I Preiselbeerjus

\*\*\*

Grießflammerie & Bratapfelkompott  
Vanillerahmeis I Schokocrumble I Cassisoulis

3-Gang-Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert) 38,00 €  
3-Gang-Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) 42,00 €  
4-Gang-Menü 47,00 €

## DESSERT

Dessertüberraschung im Glas		4,20 €
Feines vom heimischen Apfel Grießflammerie I Zimtespuma I Ragout I Schokocrunch		8,70 €
Käseauswahl vom Käsefeinschmecker KOBER Feigensenf I Nüsse I Brot		11,50 €
Gemischtes Eis (3 Kugeln)	mit Sahne	4,50 €
	ohne Sahne	4,00 €

### ***In unserer Vitrine im Gotischen Saal***

Kuchenvariation aus eigener Produktion (bis 17.00 Uhr)

Kirsch-, Käse- und Apfelkuchen	á	3,00 €
Tagestorte		3,50 €

Wenden Sie sich bei Fragen gerne an unser Servicepersonal