

Unser Sommer Menü

Heilbronner Rieslingsüppchen

- 7,14 -

oder

Kleine Salatbowl

mit Fetakäse, Kirschtomaten und Oliven

- 7,9,10 -

Zartes Schweinefilet

mit Grillgemüse, kleinem Rösti und Sauerrahm

- 1,3,7,9 -

oder

Cordon bleu von der Hähnchenbrust

mit Rahmgemüse und Kartoffelrösti

- 1,3,7,9 -

"Beschwipste Erdbeere"

Erdbeersorbet und frische Erdbeeren

und einem Schuss Wodka

als 3 - Gang Menü € 33,90

pro Person

*Bitte beachten Sie die Kennzeichnung
der Zusatzstoffe und Allergene
in unserer Karte!*

Zusatzstoffe:

A- Antioxidationsmittel, B- Backtriebmittel

E - Emulgatoren, F - Farbstoffe

GV- Geschmacksverstärker, G- Geliermittel, K - Konservierungsstoff

MS- modifizierte Stärke, S - Säuerungsmittel, ST -Stabilisator

SR- Säureregulator, SÜ - Süßungsmittel, V - Verdickungsmittel

Allergene:

1- Gluten, 2 - Krebstiere, 3 - Eier, 4 - Fisch, 5- Erdnüsse

6 - Soja, 7 - Milch, 8 - Schalenfrüchte, 9 - Sellerie, 10 - Senf

11 - Sesam, 12 - Lupine, 13 - Weichtiere, 14- Schwefeldioxid & Sulfit

Vorspeisen, Salate & Suppen

Bunter Salatteller vom Buffet

mit verschiedenen Blatt- & angemachten Salaten

€ 7,70 - 9,10,14,MS -

Gebratene Steinchampignons

auf Rucola, Schmortomaten und Parmesan

dazu Grissini

€ 10,20 - 1,9,10,14 -

Sommerliche Salatbowl

mit Fetakäse, Kirschtomaten und Oliven

€ 9,50 - 7,9,10 -

Mariniertes Carpaccio vom Rind

mit Rucola und Parmesan, dazu Grissini

€ 14,50 - 1,4,8,9,10 -

*Gern servieren wir zu unseren Vorspeisen & Salaten
leckeres Knoblauch-Brot aus der Pfanne.... € 3,00*

Suppen

Heilbronner Rieslingsüppchen

€ 6,70 - 7,14 -

Rinderkraftbrühe mit Brätstrudel

€ 6,90 - 1,3,7 -

Vegetarisches & Fisch

Hausgemachte SpinatKnödel

auf sautierten Pilzen mit BasilikumPesto

€ 15,40 - 1,3,7 -

Herzhafter Reibekuchen

mit mariniertem Feta, Kirschtomaten und Rucola

€ 15,20 - 7,A,K,S,V -

Schwäbische Käsespätzle

mit Schmorzwiebeln

€ 13,60 - 1,3,7, F -

Geräucherter Lachs

mit Sauerrahm und Kartoffelrösti und kleinem Salatbouket

€ 13,90 - 4,7,10,14 -

Gebackenes Kabeljaufilet

auf Pfifferling-Kartoffelsalat, dazu Sauerrahm

€ 26,90 - 1,3,4,7,10 -

Saisonales

Hausgemachte Limonaden

*Apfel-Kräuter Limo

*Erdbeer-Rhabarber Limo

0,5l - € 4,60

**Lynchburg Lemonade*

: Daniels, Limetten- & Zitronensaft, Triple Sec und Zitronenöl

0,3l - € 7,50

**HUGO*

Limetten, Holundersirup, frische Minze, Mineral und Sekt

auch alkoholfrei

**Lillet Wild Berry*

Himbeeren, Lillet Rosé und Schweppes Wild Berry

je Glas / 6,80 €

**Aperol Sprizz*

Aperol, Mineralwasser, Sekt und Orange

je Glas / 6,80 €

auch alkoholfrei

Hauptgerichte

*Schwäbischer Rostbraten** mit Schmorzwiebeln,

Bratkartoffeln oder hausgemachten Spätzle

€ 25,90 - 1,3,7,9,10 -

*Geschmorte Ochsenbacken**

mit Rahmgemüse und Serviettenknödel

€ 24,90 - 1,7,9,10,14 -

*Paniertes Schnitzel vom Schwein**

mit Jus, Pommes frites

€ 18,70 - 1,3,7,9 -

Cordon bleu von der Hähnchenbrust

mit Rahmgemüse und Kartoffelrösti

€ 23,10 - 1,3,7,9, -

Rosa gebratene Lammhüfte

mit Rosmarinjus

breiten Bohnen und Pommes dauphines

€ 24,40 - 1,9 -

"Schwabentopf"

Zarte Schweinelendchen

auf Käsespätzle mit Pilzrahmsauce

€ 23,60 - 1,3,7,9, F -

Salat "Hähnchenbrust"

großer gemischter Salatteller

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

€ 16,50 - 9,10 -

Zartes Schweinelendchen

mit Grillgemüse, kleinem Rösti

und Sauerrahm

€ 23,60 - 7 -

Gerichte mit Sternchen*

In wir auch als kleine Portionen an, mit *3,00 € Absc

Unsere Desserts

Panna cotta

mit frischen Früchten

€ 6,50 - 3,7,- G -

Limetten-Joghurtparfait

auf marinerten Beeren

€ 8,50 - 7,5 -

3 erlei Sorbets

mit frischen Beeren

€ 8,70 - 5 -

Eiskaffee & Eisschokolade

€ 6,20 - 5,7 -

Gemischtes Eis -1,3,7,8 -

3 Kugeln Eis mit Sahne - € 6,60

3 Kugeln Eis ohne Sahne - € 5,90

1 Kugel Eis nach Wahl - € 2,10

...unsere Eissorten

Wiener Mandel

Mangosorbet

Zitronensorbet

Zartbitter

Latte Macchiatto Eis

Liebe Gäste,

wir haben frisches Eis vom Bauernhof *.

Das ist super lecker und aus frischer Milch und Sahne sowie echten Früchten gemacht. Alles ohne Bindemittel und Konservierungsstoffe. Die Sorbets enthalten nur Früchte keine Milch und kein Ei - also laktosefrei und vegan...

*Marliese Schmidt - Marlieses Eis
Bad Friedrichshall - Riedweg 1

*Vesperkarte**

Jagstfelder Ochsenmaulsalat

mit Zwiebeln und Kräutern

Salatbouquet und Bratkartoffeln

€ 14,80 - 10,14,A,K,S -

Schwäbische Pizza

Maultaschen gebraten mit Ei & Käse überbacken

€ 13,50 - 1,3,7,10,14,A,F -

Gebratener Fleischkäse mit Spiegelei

Schmorzwiebeln, Jus und Bratkartoffeln

€ 14,70 - 1,9,10,14, A,F,K,ST -

Saure Nierle

mit Bratkartoffeln

€ 14,70 - 1,7,9,10 -

Wurstsalat

- oder mit Käse - und Brot

€ 13,20 - 1,9,10,14, A,F,K,ST -

n Sonn- & Feiertagen bieten wir, aus organisatorischen Gründen
keine Vespergerichte an. Wir bitten um Ihr Verständnis.