

## Die Frühlingskarte... aus der Jahreszeitenküche, die ich liebe !

Unsere Küchenzeiten: Montag bis Samstag abends von 17:00 bis 21:30 Uhr (Servicezeiten bis 23:30 Uhr)

### VORNEWEG.../ STARTERS...

	<b>Euro</b>
<b>Frühlingsbunte Blättersalate</b> mit Ziegenfrischkäse vom Voorhoeven Hof und Tomatenkompott <i>(Salad in season with fresh goat cheese and Chutney from tomatoes and chili)</i>	16,80
Gebeizter Wildlachs mit Spargelsalat, Sonnenwirbele und Dill-Senfsauce <i>(Pickled wild salmon with salad from asparagus, lambs lettuce and mustard-dill-sauce)</i>	16,80
<b>Festtagssuppe</b> – Kräftige Rinderbrühe vom Überzwerch mit Flädle , Wurzelgemüsen und Röhrl <i>(Consommédoube with vegetables and pankcake)</i>	8,90
<b>Rahmiges Süpple</b> vom Heinzenberg Spargel mit Nordseekrabben, Bries und Estragon <i>(cream soup from white asparagus with crabs and sweet bread)</i>	14,80
<b>Bietigheimer Wildnis</b> – Pulled Dachs in Civetsauce auf Apfelrotkraut und Kartoffelrösti <i>(Pulled badger with red cabbage and hash browns)</i>	14,50

(Für Vorspeisen oder Suppen die als alleiniger Hauptgang gewählt werden erlauben wir uns ein Couvert zu erheben)

### HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES - wir haben die Fleischkompetenz!

	<b>Euro</b>
<b>Schwäbischer Färsen-Rostbraten</b> - mein Klassiker deutsches Rind, 40 Tage trocken gereift, mit dem Fettrand gebraten, Maultasche und Butterzwiebeln <i>(Grilled entrecôte, dry aged 40 days, buttered onions, swabian ravioli)</i>	26,50
<b>Saftige Rinderfiletspitzen</b> in Calvadosrahm und gebuttertes Gemüse der Jahreszeit <i>(Grilled slices from filet of beef in calvados cream sauce, buttered vegetables)</i>	28,50
<b>Wiener Schnitzel</b> – paniertes Maibocknüsschen in geklärter Salzbutter gebraten und die Assistenten <i>(Wiener Schnitzel from venison, roasted in salty butter, with cranberries, capers, anchovies)</i>	24,80

### Wählen Sie folgende Beilagen auf Wunsch dazu € 4,00 :

Rosmarin Kartoffelchen in der Schale gegart / Eierspätzle vom Brett / Schupfnudeln / Kartoffel-Gurkensalat  
*(your choose: rosmarin potatoes, swabian Spätzle, swabian rolled noodles, potatoe salad with cucumbers)*

<b>Sanft gegarte Kaninchenkeule</b> mit Südgemüse und Rosmarinkartoffelchen <i>(Braised rabbit leg with vegetables and potatoes roasted in rosemary)</i>	26,80
<b>Gegrillte frische Zanderschnitte</b> auf grünem Spargel mit geräucherter Pimentosauce und Muscheln <i>(Grilled pike perch with green asparagus and smoked pimentosauce and mussels)</i>	29,80

### AUS DEM SCHLECK'haf

	<b>Euro</b>
<b>Die klassische Bisquitschnitte</b> mit Rhabarber, Kirchheimer Erdbeeren und Roseneis <i>(biscuit cake with rhubarb, strawberries and roses sorbet)</i>	14,80
<b>Mangokompott mit Rumtopfrüchten</b> , warmer Schokoladengewürzkuchen und Rhabarbersorbet <i>(Rum pot fruits, spioy chocolate pudding, rhubarb ice cream)</i>	15,50
<b>Eigentlich schon satt!</b> Eine Kugel Sorbet nach Wunsch <i>(1 bowl sorbet )</i>	4,80
<b>Espresso Gourmet...</b> Tasse Espresso, Überraschung und Pâtisserie	9,80

**Die allergenen Stoffe und Zutaten erfragen Sie beim Küchenchef**



## WEISSWEIN EMPFEHLUNG

		Euro	0,1l	0,25l	0,75l
2017	<b>Riesling Anna</b> trocken (Weingut Wachtstetter , Pfaffenhofen) (vollmundig, angenehme Mineralität, feine Zitrusnote, schmelzige Birne , Kräuterwürze, langanhaltend)		4,20	9,50	29,00
2016	<b>Graacher Himmelreich Riesling feinherb</b> (Dr. Lossen, Mosel ) (ein wahre Pracht auf der Zunge: Mirabelle, Pfirsich und Granny Smith, gepaart mit Zitrusfrüchte)		4,50	10,00	31,50
2017	<b>Gutedel Kabinett</b> trocken (Weingut Feuerstein, Heitersheim) (angenehme Frucht mit leichten Citrus- und Apfelaromen, bekömmliche Säure, feiner Mandelton)		3,80	8,90	26,00
2017	<b>Weißburgunder</b> trocken (Weingut Fritz Funk, Löchgau) (Duft von saftiger Meloner, Ananas und Birne, am Gaumen mineralisch und frisch)		4,20	9,50	29,00
2017	<b>Be happy!</b> trocken (Weingut Zotz, Heimersheim) (Sauvignon Blanc, Auxerrois und Scheurebe verleihen florale Noten, im Gaumen mineralisch, frisch, saftig)		3,80	8,90	26,00
2017	<b>Auxerrois</b> trocken (Weinhaus Fischer, Ihringen) (Feiner, unaufdringlicher Duft nach Mirabellen und saftig-reifen Abate-Birnen. Rund und mild am Gaumen)		4,20	9,50	29,00
2017	<b>Weissburgunder &amp; Chardonnay</b> trocken (Freiherr v.Gleichenstein) ( dicht und vollmundig, aromatische Nase Birne und Karamell, langanhaltend, kleines Holzfass)		4,50	10,00	31,50

## ROTWEIN EMPFEHLUNG

			0,1l	0,25l	0,75l
2017	<b>Aderlass - Lemberger Rosé</b> trocken (Weingut Fritz Funk) (lachsfarben im Glas, bestechender Duft, schlank und mineralisch trocken) * * *		3,80	9,50	29,00
2017	<b>Cabernet Franc</b> trocken (Weingut Nägele, Sinsheim) (samtig und körperreich, dunkle Früchte mit einem Hauch Balsam, komplexe Mineralität)		4,50	10,00	31,50
2014	<b>Lemberger „S“</b> trocken (Weingut Birkert, Bretzfeld) (harmonisch rubinroter Lemberger, eingebundene Frucht von Kirschen und Holunder, edle Würze)		4,20	9,50	29,00
2000	<b>Spätburgunder „S“</b> trocken (Weingut Meyer-Näkel, Ahr) (In der Nase rote Beeren, lebendige Frucht, harmonische Säure, feiner Nachklang, gereifte Eleganz)		5,50	12,00	38,50
2016	<b>Merlot trocken</b> (Weingut Eberhard Klein, Walheim) (dunkle Beeren und Kirsche in der Nase, klar definiert, fleischiges Volumen, zarte Vanille und Zeder, langanhaltend)		4,50	10,00	31,50
2017	<b>Barbera d'Alba</b> trocken (Az.Ag. Marsaglia, Castellinaldo-Piemont) ( fruchtbetont, rote Beeren in Nase und Gaumen,abgerundet mit Pfeffer und Lakritze, elegant, weich, langanhaltend)		4,50	10,00	31,50

## ZUM DESSERT ODER ANSTATT

**Bietigheimer Kaffee** mit Apfelbrand/ oder **Bayerisch Coffee** mit Slysrs Whiskylikör 8,50  
 ...mit braunem Zucker flambiert, frisch gebrühter Kaffee und Schlag  
*(Our own calvados/ or Bavarian Whisky flameth with brown sugar, hot german coffee and whipping cream)*

**Süsswein mal anders:** Geigers Eis-Apfel, Eiswein aus Winterrampur 0,1l 8,50  
 2013 Sauternes, Chateau Lamourette mit Roquefoert Käse und Weissbrot 0,1l 16,00

**Brennerei Dirker:** Feinste Brände aus Mömbris (Hessisch-Bayerische Grenze)  
 Mirabelle, Aprikose 2cl € 9,00/ Brand von Wildkirschen 2cl € 11,00

**Brennerei Scheibel, Schwarzwald:**  
 Altes Pflümle, Williamsbirne, Himbeergeist, Kirsch 2cl € 7,00

(Genuss ist uns nicht egal! Lebensmittel-Informationsgesetz= Anzeigen von allergenen Stoffen)

Selbstverständlich tun wir dem Gesetz genüge und zeigen an, dass wir weiterhin in unserer Küche mit allen frischen Lebensmitteln kochen werden, die Allergien auslösen können! Wir tun das mit gutem Gewissen, denn der mündige Bürger weiß doch selbst was ihm gut tut!  
 Allergene und Zusatzstoffe: AL1) Gluten (Getreideerzeugnisse), AL2) Krebstiere+Erzeugnisse, AL3) Eier+Erzeugnisse, AL4) Fisch+Erzeugnisse, AL5) Erdnüsse+Erzeugnisse, AL6) Soja+Erzeugnisse, AL7) Milch+Erzeugnisse, AL8) Schalenfrüchte (Mandeln, Walnüsse, Haselnüsse), AL9) Sellerie+Erzeugnisse, AL10) Senf+Erzeugnisse, AL11) Sesam+Erzeugnisse, AL12) Schwefeldioxid+Sulfide, AL13) Lupinen+Erzeugnisse, AL14) Weichtiere+Erzeugnisse Z1) mit Farbstoff, Z2) mit Konservierungsstoff, Z3) m.Antioxidationsmittel, Z4) mit Geschmacksverstärker, Z5) geschwefelt, Z6) geschwärzt, Z7) gewachst, Z8) mit Süßungsmittel, Z8) mit Phosphat, Z10) Chininhaltig, Z11) Koffeinhaltig, Z12) Azofarbstoffe, Z13) Phenylalaninquelle.  
 Alle Gerichte können Spuren von Sellerie beinhalten.

