

## Zur Einstimmung

|  |              |                 |
|--|--------------|-----------------|
| <i>Glas Riesling Sekt, Weingut Klumpp Bruchsal</i>                   | <i>0,1l</i>  | <i>EUR 5,50</i> |
| <i>Glas Secco weiß, Weingut Wendel, Kapellen-Drusweiler</i>          | <i>0,1l</i>  | <i>EUR 4,50</i> |
| <i>Glas Secco Rosè, Weingut Klenert, Münzesheim</i>                  | <i>0,1l</i>  | <i>EUR 4,50</i> |
| <i>Glas „Prisecco“, die leckere alkoholfreie Variante aus Schlat</i> | <i>0,1l</i>  | <i>EUR 4,50</i> |
| <i>Martini, weiß oder rot</i>  | <i>0,05l</i> | <i>EUR 4,50</i> |
| <i>Portwein</i>  | <i>0,05l</i> | <i>EUR 3,90</i> |
| <i>Campari Orange / Soda</i>   | <i>0,2l</i>  | <i>EUR 4,90</i> |
| <i>Sherry medium oder dry</i>  | <i>0,05l</i> | <i>EUR 4,50</i> |
| <i>Aperol Sprizz klassisch</i>                                       | <i>0,3l</i>  | <i>EUR 7,00</i> |
| <i>Hugo klassisch (Holunder oder Holunder Rhabarber)</i>             | <i>0,3l</i>  | <i>EUR 7,00</i> |
| <i>Lillet Wild Berry</i>   | <i>0,3l</i>  | <i>EUR 7,00</i> |
| <i>Negroni Sprizz</i>  | <i>0,2l</i>  | <i>EUR 7,00</i> |
| <i>Red Bitter alkoholfrei</i>  | <i>0,2l</i>  | <i>EUR 6,00</i> |
| <i>Rosato Mio</i>  | <i>0,2l</i>  | <i>EUR 6,50</i> |
| <i>Shangi-La Cocktail</i>  | <i>0,3l</i>  | <i>EUR 9,50</i> |

# Unsere Vorspeisen & Suppen

## *Beilagensalat*

Hausgemachte Rohkostsalate & Blattsalate, Balsamico-Dressing EUR 6,50

*Süßkartoffel-Curry-Kokossuppe (vegan)* € 8,50

Wahlweise mit Garnele Stück + € 2,00

*Gebeizter Lammrücken mit Avocado-Creme* EUR 14,50

und geröstetem Brot

*Rucola-Salat mit Karotten-Nuss-Cannelloni*

und Balsamico-Senf-Perlen EUR 13,50

# Unser Fleisch

## *Schweinefilet im Speckmantel*

an dunkler Sauce mit gebratenen Kräuterpilzen  
und handgeschabten Spätzle EUR 23,50

## *Kalbschnitzel in Panko- Ei-Panade*

mit Pommes Frites EUR 24,50

## *Rosa gebratene Entenbrust*

mit Karotten-Orangenpüree und Kräuterseitlingen- EUR 25,50

## *Deutsches Rumpsteak -rosa gebraten-*

mit Kräuterkartoffeln und Grillgemüse, wahlweise mit glasierten Zwiebeln oder hausgemachter  
Kräuterbutter

|                      |                 |              |
|----------------------|-----------------|--------------|
| <i>Ladies</i>        | <i>180g EUR</i> | <i>28,50</i> |
| <i>Gentleman</i>     | <i>200g EUR</i> | <i>30,50</i> |
| <i>El Presidente</i> | <i>300g EUR</i> | <i>37,50</i> |

## *Unser Fisch*

### *Steinbuttfilet*

auf Sellerie-Thymian-Stampf mit Broccoli EUR 27,50

## *Unsere Gemüse-Gerichte*

### *Gefüllter Kräuterpfannkuchen (vegan)*

mit Kichererbsen-Paprika-Creme EUR 18,50

### *Hausgemachte Tagliatelle*

mit Zitronenbutter, gebratenen Kräuterseitlinge und Belper Knolle EUR 19,50

### *Mie-Nudeln (vegan)*

mit gebratenem Gemüse und Cashew-Nüssen EUR 17,50

## *Vesper-Karte*

### *Selbstgemachte Kalbs-Maultaschen*

mit Zwiebelschmelze oder mit Ei gebraten an kleinem Beilagensalat EUR 16,50

### *Schweizer Wurstsalat*

mit Pommes Frites EUR 14,50

## *Unser „süßer“ Abschluss*

### *Mandel-Orangen-Kuchen (vegan)*

mit Himbeer-Rosmarin-Sorbet EUR 10,50

### *Vanille-Crème Brûlée*

mit Rhabarber-Erdbeer-Kompott EUR 11,50

### *Espresso-Martini*

Wodka, Espresso, Kaffeelikör EUR 8,00

*Fragen Sie auch nach unserer Sorbet-Auswahl*