

## *Unsere Empfehlung*

Secco trocken Weingut Stentz in Mörzheim 0,1 l – 6,80

\*\*\*

Martini floreale (alkoholfrei) 5 cl – 5,--

\*\*\*

Limoncello-Sprizz – 0,25 l – 6,80

## *Vorspeisen und Versucherle...*

Gemischter **oder** grüner Salat der Saison (**Vegi**) 4,80

\*\*\*

Knackiger Blatt-Tomatensalat mit hausgemachtem  
Zitronen-Kräuter-Joghurtdressing (**Vegi**) 6,80

\*\*\*

Kräftige Kartoffel-Gemüserahmsuppe 6,80  
.....mit Schinkencrostini 8,80

\*\*\*

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Suppeneinlagen 8,80

\*\*\*

Spaghetti mit Tomatensauce und Ziegenhartkäse überhobelt (**Vegi**) 8,80

\*\*\*

Pimientos de Patron (Bratpaprika) mit hausgemachter Aioli  
und Baguette (**Vegi**) 9,80

\*\*\*

Gebratene Nudelrolle mit Kartoffel-Gemüse-Käsefüllung, Blattsalat  
garnitur und Joghurtdip (**Vegi**) 10,80

\*\*\*

Tomate-Mozarella mit Chorizo, Basilikum, Olivenöl und Balsamico  
dazu Baguette 12,80

\*\*\*

Fleischknödel mit Bratensauce auf Champignonnudeln 12,80

\*\*\*

Geschmortes Ochsenschwanzragout in Gemüsesauce dazu  
Kartoffeltaler 14,80

\*\*\*

Schinkenvariation (aus eigener Herstellung) mit Melone, Butter  
und Baguette 15,80

\*\*\*

Lachsforellenfilet in Zitronenbutter gebraten auf cremigen Kräuter-  
nudeln 17,80

\*\*\*

Carpaccio vom Rinderfilet „nach Art des Chefs“ mit Knoblauch,  
schwarzem Pfeffer, Olivenöl und Parmesan dazu Baguette 18, 80

\*\*\*

Lammrückenmedaillon mit Tomatenconcassè auf grünen Bohnen  
dazu Baguette 18,80

## **Klassiker.....**

**Jägerschnitzel** – Schnitzel vom Strohschweinrücken natur gebraten  
mit feiner Champignonrahmsauce 20,80

**Gorgonzolasteak** – Steak vom Strohschweinrücken mit Gorgonzola  
überschmelzt 20,80

**Knoblauchrahmsteak** – Steak vom Strohschweinrücken natur  
gebraten mit aromatischer Knoblauchrahmsauce 20,80

**Steak vom Strohschweinrücken „Spezial“** mit Chili,  
Knoblauch und Petersilie 20,80

**Steak vom Strohschweinrücken vom Grill** mit  
hausgemachter Aioli 20,80

**Zu allen Gerichten servieren wir Baguette**

**Auf Wunsch auch hausgemachte Geditschde-Gedatschde,  
Bratkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, frisches Marktgemüse  
in Butter geschwenkt, gemischten oder grünen Salat  
Je Beilage 4,80**

## **Für den kleinen Hunger...**

Rehrückenmedaillon „Burgunder Art“ mit Marktgemüse und Gnocchi 24,80

## **Hauptgerichte..**

Hausgemachte Speck-Bergkäseknödel mit gerösteten Walnüssen und  
Parmesan Ein Knödel 9,80 / Zwei Knödel 17,80

\*\*\*

Hausgemachte Nudelrolle mit Kartoffel-Käse-Gemüsefüllung mit Tomatensauce  
und Ziegenhartkäse überhobelt (Vegi) 22,80

\*\*\*

Gebratene Nudelrolle mit Ochsenschwanzfüllung auf cremigem Kartoffel-  
Kohlrabigemüse 22,80

\*\*\*

Herzhafter Schweinegulasch mit Kartoffeltaler, Kartoffelknödel und Salat 23,80

\*\*\*

Spaghetti mit hausgemachter Tomatensauce, gebratenen Riesengarnelen  
und Parmesan 24,80

\*\*\*

Herzhaftes Lammherzragout „Italienische Art“ mit Tomaten und Kräutern  
geschmort auf Pasta mit Parmesan 25,80 (Kl. Portion 21,80)

\*\*\*

Wildschweinsteak (ca. 180g) mit hausgemachter Kräuterbutter,  
grünen Bohnen und Bratkartoffeln 28,80

\*\*\*

Geschmorte Rehhaxe in Rotweinsauce dazu Preiselbeeren und  
Kartoffelknödel 30,80

\*\*\*

Rehsteak vom Grill (150g) mit hausgemachter Kräuterhollandaise,  
Marktgemüse und gebratenen Kartoffelchen 29,80

\*\*\*

Rumpsteak mit Cafe de Pari`sauce (ohne Knoblauch) dazu gebratene  
Kartoffelchen und Marktgemüse 34,80

## **Dessert...**

Affogato al cafe – Espresso mit einer Kugel Vanilleeis 4,20

\*\*\*

Gemischtes Eis (3 Kugeln) 4,80 / mit Sahne 6,80

\*\*\*

Himbeersorbet mit Himbeergeist **oder** Prosecco 8,80

\*\*\*

Vanilleeis **oder** Walnusseis mit Baileys **oder** Eierlikör  
und Sahne 8,80 **oder** mit frischen Erdbeeren und Sahne 10,80

\*\*\*

Hausgemachte Panna cotta mit Himbeermark 7,80