

HERZLICH WILLKOMMEN

Wir heißen Sie in unserem Hause herzlich willkommen!

Von Anfang an haben wir uns zum Ziel gesetzt, unsere Gäste mit einer Mischung aus **traditionellen und innovativen Speisen** immer wieder aufs Neue zu überraschen und zu verwöhnen.

Das **zehnjährige Jubiläum im Jahr 2017** bestätigt uns darin, dass wir den richtigen Weg gehen.

Jedes unserer Gerichte wird für Sie **aus frischen und größtenteils regionalen Zutaten** zubereitet und angerichtet. Wir bitten Sie um Verständnis, wenn es bei gut gefülltem Hause daher zu Wartezeiten kommt.

Uns liegt vor allem am Herzen, dass Sie bei uns eine gute Zeit verbringen. Außerdem sind wir der Meinung, dass man mit einem kurzen Gespräch viel erreichen kann. Sollte also etwas wider Erwarten nicht zu Ihrer **Zufriedenheit** sein, zögern Sie nicht, das Servicepersonal anzusprechen.

Das Gleiche gilt für alle **Allergiker**: Wir haben für Sie auf der letzten Seite der Karte eine Seite mit kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen. Allerdings gibt uns die frische Zubereitung der Gerichte auch die Möglichkeit, auf Ihre besonderen Wünsche und Ansprüche einzugehen.

Eine **Kinderkarte** gibt es bei uns nicht. Auch hier gehen wir gern auf Sonderwünsche unserer kleinen Gäste ein.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Gebühren für anfallende **Kartenzahlungen** nach Gesetzeslage nicht weitergeben können und diese auch nicht auf unsere Preise anrechnen möchten. Wir bitten Sie darum, auf Kartenzahlungen zu verzichten.

Unsere Karten wurden von Steve Schaarschmidt, „pageunion“, gestaltet.

APERITIF

Aperol Spritz

4 cl Aperol & Prosecco

5,50

Campari Orange

4 cl Campari & Orange

5,50

Cranberry Spritz

Prosecco & Cranberry-Sirup

4,80

★ Kir Royal

Fruchtiger Johannisbeerlikör mit Sekt

5,50

Martini

Extra Dry, Bianco, Rosato

5 cl

4,50

Balis Basil Prosecco

Basilikum-Ingwer-Limonade mit Prosecco

4,50

★ Unsere persönlichen Lieblinge haben wir mit einem Stern gekennzeichnet.

Gern können Sie andere Beilagen wählen. Wir bitten Sie dabei zu beachten, dass bei einer Beilagenänderung je nach Beilage ein Aufpreis berechnet wird.

APPETITHAPPEN

★ Geräucherter Lachs auf Roggenknäckebrötchen

mit Meerrettichcreme und leichtem Gurkensalat mit Joghurt 6,00

Gebackene Tintenfischringe

mit Sauce Tatar und Baguette 6,50

Portion gegrilltes Gemüse

Zucchini, Sellerie, Paprika, Pilze, Tomaten,
verfeinert mit Knoblauch, dazu geröstetes Baguette 6,80

Kalbshackbällchen in Sesamkruste

mit Ananas-Salsa 6,00

Hausgemachtes Würzfleisch

im Blätterteigpastetchen mit Salatgarnitur 6,40

★ Fruchtiger Krautsalat

Spitzkohl, getrocknete Aprikosen, Rosinen,
Frühlingszwiebeln, Paprika, Radieschen, Knoblauch
und Dijonsenf-Joghurt-Dressing 6,50

Bruschetta

geröstetes Brot mit Knoblauch, Tomate und Basilikum 5,00

Fariata

kross frittierte Kichererbsenfladen
mit würzigem Joghurtdip und Salatbouquet 4,90

★ Unsere persönlichen Lieblinge haben wir mit einem Stern gekennzeichnet.

Gern können Sie andere Beilagen wählen. Wir bitten Sie dabei zu beachten,
dass bei einer Beilagenänderung je nach Beilage ein Aufpreis berechnet wird.

VORSPEISEN

4 Garnelen, in Olivenöl gebraten

mit Salatbouquet und geröstetem Baguette 13,50

Antipasti

Eine Auswahl italienischer Spezialitäten
pro Person 8,50

Frisches Carpaccio

vom Rinderfilet mit Limetten-Olivenöl-Dressing und Parmesan 12,50

★ Hausgemachtes Knoblauchbaguette

mit Salatbouquet 4,90

Brotauswahl

verschiedene Sorten Brot 2,50

passend dazu:
zwei Dips 2,20

★ Unsere persönlichen Lieblinge haben wir mit einem Stern gekennzeichnet.

Gern können Sie andere Beilagen wählen. Wir bitten Sie dabei zu beachten, dass bei einer Beilagenänderung je nach Beilage ein Aufpreis berechnet wird.

SALATE

Salat von Mangos und Spitzkohl

mit frischem Chili und Cashew-Kernen als Topping

- ➔ Vorspeise 7,00
- ➔ Hauptgang 13,50

Kleiner Bauernsalat

mit Feta, Tomaten, feinem Balsamico
und Kräutern aus unserem Kräutergarten

5,80

Gemischter Salat

- ➔ Vorspeise (auch als Beilagensalat) 5,50
- ➔ Hauptgang 9,50

Dazu können Sie wählen:

Topping:

- ➔ 3 marinierte Garnelenspieße 8,50
- ➔ Pikant marinierte Hühnerbruststreifen 5,50
- ➔ Paniertes Ziegenkäse 6,50

Dressing:

- ➔ Fruchtige Himbeer-Vinaigrette
- ➔ Unser Hausdressing
- ➔ Joghurt-Kräuter-Dressing

Wir empfehlen:

Unsere Brotauswahl 2,50

★ Unsere persönlichen Lieblinge haben wir mit einem Stern gekennzeichnet.

Gern können Sie andere Beilagen wählen. Wir bitten Sie dabei zu beachten, dass bei einer Beilagenänderung je nach Beilage ein Aufpreis berechnet wird.

SUPPEN

Pikante Zitronengras-Limettensuppe

mit Garnelen und frischem Koriander

6,80

★ Kalte Gazpacho

mit Olivenöl und Baguette

6,00

Wir empfehlen:

Unsere Brotauswahl

2,50

★ Unsere persönlichen Lieblinge haben wir mit einem Stern gekennzeichnet.

Gern können Sie andere Beilagen wählen. Wir bitten Sie dabei zu beachten, dass bei einer Beilagenänderung je nach Beilage ein Aufpreis berechnet wird.

VEGETARISCHE GERICHTE

★ Hausgemachte Ravioli

mit einer Füllung aus getrockneten Tomaten und Schafskäse,
und Basilikum-Mandel-Parmesan-Pesto 13,50

Gnocchi-Pfanne

Gnocchi, in Salzeibutter geschwenkt, mit Kirschtomaten 11,50

Wokgemüse

mit Jasminreis, scharf 12,50

Wir empfehlen:

Unsere Brotauswahl 2,50

★ Unsere persönlichen Lieblinge haben wir mit einem Stern gekennzeichnet.

Gern können Sie andere Beilagen wählen. Wir bitten Sie dabei zu beachten,
dass bei einer Beilagenänderung je nach Beilage ein Aufpreis berechnet wird.

FISCHGERICHTE

Duett von Jakobsmuscheln und Riesengarnelen

mit Kaiserschoten auf schwarzen Tagliatelle,
verfeinert mit Noilly-Prat-Schaum 18,50

★ Pikantes Wolfsbarschfilet, auf der Haut gebraten,

an frischem Kartoffelsalat nach schwäbischer Art mit feinem
Apfelessig, Brühe und Schnittlauch 15,50

Mediterraner Seemannseintopf

mit Jakobsmuschel, Riesengarnele, Dorade,
Lachs und Kräutern aus dem Kräutergarten 19,00

Wir empfehlen:

Unseren Beilagensalat 5,50

Unsere Brotauswahl 2,50

★ Unsere persönlichen Lieblinge haben wir mit einem Stern gekennzeichnet.

Gern können Sie andere Beilagen wählen. Wir bitten Sie dabei zu beachten,
dass bei einer Beilagenänderung je nach Beilage ein Aufpreis berechnet wird.

FLEISCHGERICHTE

2 knusprige Wiener Schnitzel vom Kalb

mit lauwarmem Kartoffelsalat 19,80

Kalbsravioli

unsere hausgemachten Ravioli, gefüllt mit Kalbsfleisch,
dazu Tomatenragout mit frischem Basilikum
und gehobeltem Parmesan 14,50

★ Tiroler Gröstl

Pfannengericht mit knusprig gebratene Rindfleischstreifen und
Kartoffelscheiben. Dazu servieren wir Spiegelei und
hausgemachten Krautsalat mit Kürbiskernöl 15,50

Wir empfehlen:

Unseren Beilagensalat 5,50

★ Unsere persönlichen Lieblinge haben wir mit einem Stern gekennzeichnet.

Gern können Sie andere Beilagen wählen. Wir bitten Sie dabei zu beachten,
dass bei einer Beilagenänderung je nach Beilage ein Aufpreis berechnet wird.

FLEISCHGERICHTE

Maispoularde

mit glacierten Zuckerschoten und in feiner Steinpilzbutter
geschwenkten Tagliatelle 14,50



Poularde | Ein junges Huhn, welches durch die Fütterung mit überwiegend Mais erhalten Haut und Fleisch der Maispoularde einen gelblichen Farbton.

Lammkeule

mit Speckbohnen und hausgemachten Semmelknödeln 17,00

Unser Fleischangebot

Für die Fleischliebhaber hat unser Küchenchef je nach Angebot immer ein schönes Stück Fleisch vorrätig.

Bitte fragen Sie unser Service-Personal.

★ Unsere persönlichen Lieblinge haben wir mit einem Stern gekennzeichnet.

Gern können Sie andere Beilagen wählen. Wir bitten Sie dabei zu beachten, dass bei einer Beilagenänderung je nach Beilage ein Aufpreis berechnet wird.

KONDITOREI



Bereits seit vielen Jahren bieten wir Ihnen ein großes Angebot an hausgefertigten Back- und Konditoreiwaren. Eine tagesaktuelle Auswahl können Sie auf der Kreidetafel am Eingang einsehen oder bei unserem Service-Personal erfragen.

Gern gestalten wir individuelle Torten zu besonderen Anlässen. Auch glutenfreie Backwaren sind auf Anfrage oder nach Voranmeldung möglich. Unser Konditor berät sie gern!

Dessertteller

eine vielfältige Auswahl an Kuchen und leckeren Sahneteilchen aus unserer hauseigenen Konditorei

für 2 Personen	12,50
für 4 Personen	20,00

DESSERTS

Käseplatte

Auswahl aus 5 europäischen Käsesorten mit Früchten der Saison und Quittengelee	9,50
--	------

Zucchini-Brownie

saftiges Schokoküchlein mit Zucchini und feiner Vanillenote	5,50
---	------

★ Unsere persönlichen Lieblinge haben wir mit einem Stern gekennzeichnet.

Gern können Sie andere Beilagen wählen. Wir bitten Sie dabei zu beachten, dass bei einer Beilagenänderung je nach Beilage ein Aufpreis berechnet wird.

DESSERTS

★ Flammendes Herz

Geeiste Himbeeren in einer erfrischenden Minzcreme unter einer geblähten Baiserhaube 8,50

Mandel-Mousse in Aprikosen-Rosmarinsauce

zart-luftige Mousse mit Mandellikör und einem mediterranem Touch 7,00

Wellnessteller

Frischer Joghurt mit einer Auswahl verschiedener Toppings und Minzpesto zum selber zusammenstellen 7,00

Zu unseren Desserts empfehlen wir:

Die 2018er Riesling Auslese vom	0,1 l	3,50
Winzerhof Biegler aus Eimsheim,	0,25 l	7,50
Rheinhessen.	0,75 l	21,50

★ Unsere persönlichen Lieblinge haben wir mit einem Stern gekennzeichnet.

Gern können Sie andere Beilagen wählen. Wir bitten Sie dabei zu beachten, dass bei einer Beilagenänderung je nach Beilage ein Aufpreis berechnet wird.

EISBECHER

Walnuss-Krokant-Becher

Eine Kugel Vanille- und zwei Kugeln Walnusseis in Walnussbett mit Sahne, Amaretto, Schokoladensauce, Krokant und Waffelröllchen garniert 7,30

★ Schwedenbecher

Drei Kugeln Vanilleeis mit fruchtigem Apfelmus, Sahne und einem Schuss Eierlikör 6,80

Wellnessbecher

Drei Kugeln Joghurteis mit marinierten Fruchtstückchen 6,80

Eis mit heißen Himbeeren

Drei Kugeln Vanilleeis mit warmen Himbeeren und Sahne. Wahlweise auch mit Kirschen 6,50

Gemischtes Eis

Wählen Sie aus den Sorten:

Joghurt, Pistazie, Schokolade, Stracciatella, Vanille, Walnuss, Erdbeere oder Zitrone

je Kugel 1,20

Sahnezuschlag 1,50

★ Unsere persönlichen Lieblinge haben wir mit einem Stern gekennzeichnet.

Gern können Sie andere Beilagen wählen. Wir bitten Sie dabei zu beachten, dass bei einer Beilagenänderung je nach Beilage ein Aufpreis berechnet wird.