

## ALSERSTES

Burrata   Olivetti Tomaten   Rucola	Dreizehn
Gebratener Pfifferlinge   Wildkräutersalat   Limonenöl   Garnelen	Vierzehn
Carpaccio   Parmesan   Rucola   Kirschtomaten	Vierzehn

## FLÜSSIGES

Pfifferlinge   gebratene Pfifferlinge	Acht
Gartenkräuter   Gemüsebrunoise   Sommertrüffel	Acht
Tomaten-Fenchelessenz   Noilly Prat   Garnele	Acht

## TEIGWARE

Tagliatelle   Bolognese   Parmesan	Vierzehn
Linguini   Basilikum-Tomatensauce   Lachswürfel	Fünfzehn
Spaghetti aglio e olio   Garnelen   Kräuter	Achtzehn

## WEDER FISCH NOCH FLEISCH

Risotto „Milanese“   marinierter Wildkräutersalat   Parmesanchip   kandierte Tomaten	Fünfzehn
Tortellini   Tomaten   Basilikum	Fünfzehn

Bei Fragen zu Unverträglichkeiten und Allergenen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Alle Preise verstehen sich in Euro.

Die gesetzliche Mehrwertsteuer sowie Bedienungsgeld sind in den angegebenen Preisen enthalten.

# HAUPTSACHE

**Maishähnchenbrust | Salbei | Parmaschinken |  
Ratatouillegemüse | Parmesangnocchi**

**Dreiundzwanzig**

*2016 Acústic Blanc, cremig-aromatisch, Weingut Acústic Celler, Montsant  
0,1l 4,60€ | 0,2l 8,20€*

**Karree vom Schwäbisch Hallischem Schwein |  
Marktgemüse | Kartoffelstampf | Zitrone**

**Fünfundzwanzig**

*2016 Blauer Spätburgunder, trocken-mild, Weingut Seeger, Leimen  
0,1l 4,40€ | 0,2l 7,80€*

**Kalbsschnitzel | Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren**

**Vierundzwanzig**

*2017 Riesling, trocken, Weingut Bassermann-Jordan, Pfalz  
0,1l 3,40€ | 0,2l 6,00€*

**Rinderfilet | gebratene Pfifferlinge | Aprikose |  
Grießküchlein**

**Dreißig**

*2016 Blaufränkisch, kräftig-würzig, Weingut Seeger, Leimen  
0,1l 4,20€ | 0,2l 7,50€*

**Kap-Seehecht | Mini-Mangold süß-sauer mariniert |  
Safranrisotto | Limettensauce**

**Vierundzwanzig**

*2017 Sauvignon Blanc, trocken, Weingut Oliver Zeter, Pfalz  
0,1l 4,40€ | 0,2l 7,80€*

**Dorade im Ganzen gebraten | Fenchel |  
Orangengraupen | Kalbsjus**

**Siebenundzwanzig**

*2017 Grauburgunder, trocken, Weingut Seeger, Leimen  
0,1l 4,00€ | 0,2l 7,20€*

# ENDLICH...

**Schokoladentrüffel | eingelegte Kirschen |  
Balsamicokaviar | Bergmilch-Joghurteis**

**Acht**

**Crème brûlée | Aprikose | Passionsfruchtsorbet**

**Acht**

**Apfeltarte | Vanillesauce | Haselnusseis**

**Acht**

**Diverse Sorbets und Eissorten**

**Zwei**

Bei Fragen zu Unverträglichkeiten und Allergenen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Alle Preise verstehen sich in Euro.

Die gesetzliche Mehrwertsteuer sowie Bedienungsgeld sind in den angegebenen Preisen enthalten.

# Unsere bodenständige Landhausküche

<b>Caesar Salad</b> Caesar-Dressing   Pancetta   Zwiebel   gehobelter Parmesan   Croûtons	<b>Neun</b>
mit Putenbruststreifen	<b>Vierzehn</b>
mit Rinderstreifen	<b>Siebzehn</b>
mit Garnelen	<b>Achtzehn</b>
<b>Insalata Mista</b> Bunte Blattsalate   verschiedene Rohkost   Balsamico-Dressing   Pecorino	<b>Sieben</b>
mit Putenbruststreifen   Ananas	<b>Zwölf</b>
mit Rinderstreifen	<b>Fünfzehn</b>
mit Garnelen	<b>Sechzehn</b>
<b>Minestra „del giorno“</b> <i>Tagessuppe</i>	<b>Sechs</b>
<b>Tagliata di Manzo</b> Rucola Salat   Rinderstreifen   Parmesan   Kirschtomaten	<b>Sechzehn</b>
<b>Spaghetti   Rahmpfifferlinge   Frühlingslauch</b>	<b>Vierzehn</b>
<b>Penne alla puttanesca   Chili   Sardellen</b>	<b>Vierzehn</b>
<b>Maccheroni   Rinderstreifen   Tomatensauce   Chili</b>	<b>Fünfzehn</b>
<b>Lachsfilet   Kohlrabi   Süßkartoffel   Limettensauce</b>	<b>Einundzwanzig</b>
<b>Kalbsschnitzel   Kartoffel-Gurkensalat   Preiselbeeren</b>	<b>Vierundzwanzig</b>
<b>Tiramisu   marinierte Beeren</b>	<b>Sechs</b>
<b>Französische Käseauswahl</b>	<b>Neun</b>

Bei Fragen zu Unverträglichkeiten und Allergenen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Alle Preise verstehen sich in Euro.

Die gesetzliche Mehrwertsteuer sowie Bedienungsgeld sind in den angegebenen Preisen enthalten.