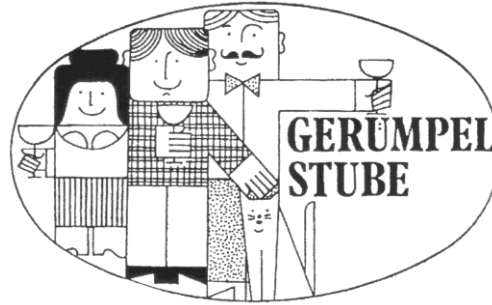


## Vorspeisen und kleine Gerichte

|   |       |
|---|-------|
| Kirschtomatensuppe mit Ricotta und Basilikum  | 8,50  |
| Süß-saure Möhrchen,<br>an karamellisiertem Ziegenkäse und Bärlauchpesto   | 10,50 |
| Eingelegter Handkäse aus der Molkerei Bender - Geib<br>mit roter Zwiebelvinaigrette, Kümmel und Pfeffer         | 9,00  |
| Roh gehobelte Artischocken, Wildkräuter und Parmesanspäne<br>mit Bresaola in Zitronendressing und gebackenem Ei | 12,00 |
| Lauwarmer Oktopus,<br>dazu Tatar von Topinambur und Spitzkohlsalat  | 16,00 |
| Französischer Schafskäse im Brickteigblatt gebacken<br>dazu Oliven und Peperoni                                 | 9,00  |
| Gemischter Blattsalat mit Tomate, Gurke und Zwiebel   | 4,50  |

Unsere Speisen werden ausschließlich selbst produziert, stammen von Erzeugern unseres Vertrauens und sind frei von Zusatzstoffen. Für eine separate Karte mit aufgeführten Allergenen sprechen sie uns gerne an.

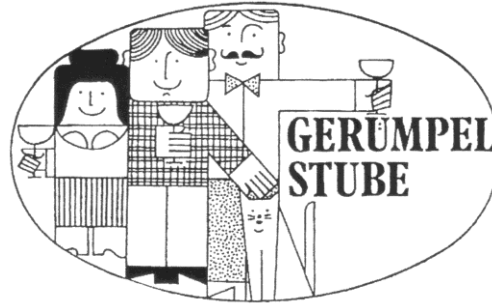


## Unsere Hauptgänge

|  |       |
|--|-------|
| Pfälzer Duo auf Apfel-Speckkraut<br>Frei kombinierbar aus Saumagen und Bratwurst                                       | 9,50  |
| Paniertes Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landtschwein<br>an Kartoffel-Gurkensalat                                 | 15,50 |
| Rückensteak vom Freesisch Rind an Bratkartoffeln<br>dazu Blauschimmelkäse und Portweinjus<br>oder Café de Paris Butter | 22,00 |
| Karree vom Donald Russell-Lamm<br>auf getrockneten Tomaten, Oliven und cremiger Polenta                                | 26,00 |
| Doradofilets auf buntem Bohnenragout in würzigem Sud   | 24,00 |
| Tafelspitzsülze vom Freesisch Rind mit Tatarensoße,<br>Bratkartoffeln und Blattsalaten                                 | 17,00 |
| Veganes Dinkelrisotto mit Cashew-Käse,<br>sautiertem Zwiebellauch und Balsamico-Sauerkirschen                          | 16,00 |
| Gemüsescheiben knusprig paniert<br>an Kartoffel-Gurkensalat  | 12,50 |

## Beilagen

|                                     |      |
|-------------------------------------|------|
| Cremige Polenta                     | 4,50 |
| Bratkartoffeln                      | 3,50 |
| Gemüse der Saison                   | 4,50 |
| Extra Jus oder Café de Paris-Butter | 2,00 |



## Zum Finale

|  |                |
|--|----------------|
| Gemischtes Eis mit Sahne   | 4,00           |
| Sorbet der Saison  | 2,60           |
| Sorbet der Saison aufgegossen mit Wodka oder Rieslingsekt                    | 7,00           |
| Vanilleeis mit heißem Kirschkompott und Schlagsahne                          | 6,60           |
| Weinschaumcreme mit Vanilleeis und Mandelkrokant                             | 6,00           |
| Crème Brulée mit Sorbet  | 7,00           |
| Käseauswahl von Hohenloher Milchbauern<br>dazu Fruchtsenf, Gebäck und Butter |                |
| - Gepeffertes Ärschle,   |                |
| - Jagdstaler Camembert   |                |
| - Rot-Blau   |                |
| - Lammert  |                |
|  | 3 Stücke 9,00  |
|  | 4 Stücke 11,50 |

## Knabbereien zum Wein

|  |      |
|--|------|
| Eingelegte Oliven                        | 2,50 |
| Kräuterbrotchips mit Olivenöl            | 2,00 |
| Knoblauch-Kräuterbutterbrot aus dem Ofen | 3,50 |

Bei geteilten Speisen behalten wir uns vor  
einen Gedeckpreis von 3,50 Euro zu erheben.  
Umbestellungen können einen Aufpreis verursachen