

Aperitif

Kessler Brut / Rosé	0,1l	€ 5,80
Aperol Spritz / Lillet Wild Berry / Hugo / Sarti Spritz		€ 7,50
Negroni Campari, Gin, Vermuth rot		€ 9,00
Bowmore 12 Manhattan Bowmore 12, Lustau Wermuth rot		€ 14,00
Campari Soda/ Orange	4 cl	€ 7,50
Spice Granate Captain Morgan Spiced, Schweppes Pomegranate	4 cl	€ 8,50
Alkoholfreier Fruchtcocktail		€ 6,70
Arancia Tonic Spritz Alkohol frei Ramazotti Arancia, Tonic, Soda		€ 6,50

Weinempfehlung

Weiß

Weingut Herke Riesling Spätlese	0,75l	€ 32,90
Weingut Wöhrwag Johanna Cuvée trocken	0,2l € 8,50	0,75l € 29,90
Weingut B. Ellwanger Sauvignon Blanc „Höhenluft“ trocken		0,75l € 34,00
Weingut Klenert Auxerrois	0,2l € 8,50	0,75l € 29,90

Rot

Weingut G. Aldinger Bentz Cuvée Rot trocken	0,2l € 9,60	0,75l € 34,60
Weingut Klenert Black Label Pango, Cuvée Cabernet Sauvignon, Lemberger		0,75l € 42,00
Weingut Wöhrwag Cuvée X trocken		0,75l € 59,00
Fellbacher Weingärtner Lemberger Edition P		0,75l € 36,00

Für Umbestellungen berechnen wir € 0,50

Vorspeisen

Chili-Knoblauch-Garnelen auf grünem Spargel
dazu Baguette € 18,90
KR, GLa, MI, EI, SU, SF, NUc

Bunter Spargelsalat
mit Tomaten und feiner Burrata mit sahnigem Kern € 15,90
MI, SU

Lauwarmer Ziegenfrischkäse
von den Käsmachern (Weil im Schönbuch) dazu Baguette € 16,90
MI, GLa

Beilagen Salat mit Blatt- und Rohkostsalaten € 6,20
SU, SF, EI

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle € 7,20
GLa, SE, EI, MI

Spargel Creme Suppe mit Spargelstückchen und Croutons € 7,50
GLa, EI, MI

Vegetarisch


Buntes Graupenrisotto (Vegan)
mit grünem und weißem Spargel aus dem Ofen € 20,90
GLc

Crunchy Kimchi Burger im rustikalen Brötchen
mit Rote Beete und Mango Relish dazu wilde Kartoffeln € 17,90
GLa, SO

Linguine mit Spargel-Carbonara
und Parmesanflocken € 19,90
GLa, EI, MI

Hauptgerichte

Das Beste vom Münsinger Alb Lamm

Steak, Kotelette und Rücken dazu Kräuterbutter und Bratkartoffeln  € 37,90
MI, SE

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

mit handg'schabten Spätzle € 32,90
GLa, EI, MI, SF, SE

Hausgemachte Wild Maultaschen⁶ mit Preiselbeer Jus, geschmelzten Zwiebeln und Kartoffelsalat

 € 18,50
GLa, EI, MI, SF, SE

Ratsstuben Teller- Medaillons von Rind und Schwein mit buntem Frühlingsgemüse und Kroketten

€ 36,90
GLa, SE, MI

Bruchsaler Stangenspargel

250gr. Spargel (Rohgewicht) mit Sauce Hollandaise **oder zerlassener Butter dazu Salzkartoffeln **oder** Kräuterflädle**

GLa, EI, MI  € 23,50

Dazu empfehlen wir...

...roher und gekochter Schinken^{3,6} € 6,50
...gebratenes Lachs Filet^{FI} € 14,50
...Rumpsteak 160gr. € 19,50

Spargelrolle- nach Art des Hauses- Kräuterflädle mit gekochtem Schinken^{3,6} und Spargel gefüllt, mit Hollandaise überbacken

GLa, EI, MI  € 28,50

Für Umbestellungen berechnen wir € 0,50

Klassiker und Vesper

Kl. Portion

Putenschnitzel Rahmchampignons dazu handg'schabte Spätzle GLa, MI, EI, SE	€ 16,70	€ 20,90
Schweinelendchen Rahmchampignons dazu handg'schabte Spätzle GLa, MI, EI, SE	€ 23,40	€ 26,90
Hausgemachte Maultaschen an Bratensauce mit Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat GLa, MI, EI, SF, SE, 2, 3, 5, 6	€ 13,60	€ 16,50
Paniertes Schweinerückenschnitzel mit Pommes Frites GLa, EI	€ 15,90	€ 19,90
Hausgemachte Fleischküchle mit geschmelzten Zwiebeln, Spiegelei und Kartoffelsalat GLa, MI, EI, SF, SE, 2, 3, 5, 6	€ 13,60	€ 16,50
Schweizer Wurstsalat mit Lyoner und Käse fein garniert dazu Brotauswahl GLa, MI, EI, SF, SU, 2, 3	€ 11,90	€ 14,10
Schwäbischer Wurstsalat mit Schinkenwurst und Schwarzwurst fein garniert dazu Brotauswahl GLa, MI, EI, SF, SU, 2, 3	€ 11,90	€ 14,10
Blattsalate der Saison mit Kartoffelsalat und marinierten Rohkostsalaten und unserem Balsamico-Senf Dressing dazu Brotauswahl GLa, EI, SF, SU		
Mittlerer Marktsalat		€ 8,90
Großer Marktsalat		€ 13,90
-mit Putenstreifen		+€ 6,50
-mit gebratenen Maultaschen	GLa, EI, MI, SF, 2,3,5,6	+€ 5,90

Für Umbestellungen berechnen wir € 0,50

Fisch

Forelle aus dem Körschtal in Kräuteröl gebraten
(ohne Mittelgräte) dazu Butterkartoffeln
FI, GLa, MI



€ 29,90

Gebrautes Lachsfilet
mit Spargel und Sepia-Linguine
FI, GLa, EI, MI, WE

€ 31,90

Steaks

Rumpsteak vom argentinischem Rinderrücken
mit Pommery Senf Sauce
MI, SF, SE

200g € 29,90

250g € 35,20

Filetsteak ein feines Stück der Lende
mit Pommery Senf Sauce
MI, SF, SE

200g € 34,90

250g € 39,80

Hausgemachte Butter zum Steak
Kräuter, Chili und gerösteter Knoblauch ^{MI}

€ 1,80

Beilagen (nicht nur) zu den Steaks

Kartoffelsalat ^{SE, SF, SU}

€ 5,10

Wilde Kartoffelecken ^{Gla}

€ 5,10

Kartoffelkroketten ^{Gla}

€ 5,10

Pommes Frites ^{Gla}

€ 5,10

Röstkartoffeln

€ 5,10

Handg'schabte Spätzle ^{Gla, EI}

€ 5,10

Desserts

Gemischtes Eis

(Schöller Mövenpick)
MI, EI

€ 6,90

Gemischtes Eis mit Sahne

(Schöller Mövenpick)
MI, EI

€ 7,50

Mürbteig Törtchen mit Vanillecreme und Beerenragout

GLa, MI, EI, 5, 6

€ 9,70

Halbgefrorenes vom weißen Nougat mit Haselnüssen dazu marinierte Erdbeeren

MI, EI, Nuc

€ 9,30

Marinierte Erdbeeren

mit Vanille Eis
MI, EI, GLa (Eiswaffel)

€ 8,50

Das kleine, aber feine Süße

Windbeutel mit Himbeerfüllung dazu Pistazien Eis und ein Espresso
GLa, MI, EI, 3, 5, -6

€ 9,30

Affogato Vanille Eis aufgefüllt mit Espresso

MI

€ 5,40

Liebe Gäste, wir sind dazu verpflichtet gesetzliche Bestimmungen einzuhalten.

Daher haben Sie hier eine Liste möglicher Zusatzstoffe.

Die Zusatzstoffe bedeuten in keinem Fall, dass wir unsere Speisen für Sie nicht frisch zubereiten!

1) mit Geschmacksverstärker

5) mit Süßungsmittel

2) mit Phosphat

6) mit Antioxidationsmittel

3) mit Konservierungsstoff oder Nitritpökelsalz

7) mit Farbstoff Carotin

4) geschwärzt

Allergene:

SE Sellerie · SU Sulfite · SF Senf · SeS Sesam · SO Soja

GLa Gluten Weizen · GLb Gluten Roggenl GLc Gluten Gerste GLd Hafer

EI Ei · MI Milch

NUa Mandeln · NUb Walnuss · NUc Haselnuss ·

KR Krebstiere · FI Fisch · WE Weichtiere ·

LU Lupinen · ER Erdnüsse ·