

Kolonialwaren: Fein zu Wein / oder Vorneweg**gibt es von 17:00 bis 22:00 Uhr**

Dreierlei Oliven - Ligurische, Kräuteroliven und grüne Lesbos aus Griechenland	€ 4,90
Tapas - Gildas, gebrochener Käse, luftgetrockneter Schinken, Salsicce, gepickeltes Gemüse	€ 7,20
Parmigiano Reggiano - mit altem Balsamessig und eingeweckten Rosmarinschalotten	€ 9,80 g)
Schälchen Nüsse + Kartoffelchips mit Meersalz (Rauchmandeln, Erdnüsse, Wasabinüsse)	€ 3,90. h)e)12
Sardinillas - kleine Sardinen in Olivenöl und Meersalz (La Brujula), Oliventapenade, Brotkorb	€ 9,80 d)a)
Calamares - kleine Kalmartuben in Tinte, mit Weißwein und Schalotten in Olivenöl Brotkorb	€ 12,50 d)N)a)
Galizische Sardinen – gemehlt, gegrillt, mit mariniertem Gemüse in Olivenöl eingelegt, Brotkorb	€ 12,50 d)a)
Sardinen-Thunfischcreme - mit Salat im Glas, Joghurtdressing, Salzkapern, Brotkorb	€ 11,80 d)a)g)
Heller Thunfisch - mariniertes Bauchfleisch in Olivenöl, Salat im Glas, Oliven, Brotkorb	€ 15,00 d)a)g)
Burrata – Kuhmilchmozzarella auf warmem Antipastigemüse und Tomaten-Chili-Marmelade	€ 16,00 a)g)
Käse & et cetera - Auswahl an Weich- und Hartkäsen mit Salzbutter, Preiselbeeren, Brotkorb	€ 14,50 a)g)
Schwarzwälder Schinken vom Metzger Hils in Schramberg - hauchdünn aufgeschnitten, Salzbutter, Eingewecktes, Brotkorb	€ 13,50 1)g)a)
Bietigheimer Wildnis:	
Eigene Wildeleberpâté - de la Campagna (125ml), würzig abgeschmeckt, Apfelsalz, Brotkorb	€ 7,90 1)i)j)a)
Eigene Rehlyoner - „aus em Bixle“, zart und mild, Rote Bete, Salzbutter, Brotkorb	€ 7,90 1)7)g)i)j)a)
Wein-Vesperle - 3erlei im Gläschen (Leberwurst fränkische Art, Rotwurst, Bratwurstgehäck) essigsüße Pickels, Schmalztöpfele, Meerrettich Senf, Brotkorb (...passt auch für Zwei)	€ 15,80 1)i)j)a)

Aus dem Ofen**gibt es von 17:00 bis 22:00 Uhr**

Gratinierter Ziegenkäse St. Maure – mit Salat im Glas, Rosmarin-Chutney, Brotkorb	€ 10,80 g)a)
Frikadelle 11te Generation - 3 St. warme Minifleischküchle, Meerrettich Senf, Pickles, Brotkorb	€ 9,80 12)c)g)i)j)a)
Ofen Raclette - geschmolzener Appenzeller mit Pelzwiebel, Cornichons, Brotkorb	€ 10,50 g)1)a)
Flammkuchen - Elsässer Art ... Schmand, Speck und Zwiebeln	€ 9,80 1)3)g)a)
Anders ...mit Lachs und Lauch	€ 9,80 1)3)g)a)d)
Knusperbaguette – belegt mit Tomate und Mozzarella, Pesto, aus dem Backofen	€ 6,90 a)g)

Spezereien aus SCHILLERS Guter Stuben Küche**gibt es von 17:30 bis 21:00 Uhr**

Gazpacho Andaluz – gekühlte Paprika-Tomatensuppe mit Büffelkäse	€ 9,50 i)
Frische Steinpilze – roh mariniert auf Piemonteser Art in Zitronen-Olivenöl , mit schwarzem Pfeffer und knusprigem Speck	€ 16,50
Kalbskutteln – auf schwäbische Art, in zwiebeliger Lembergersauce mit Brotkorb	€ 14,50 i)a)
Bietigheimer Rostbraten - dry aged, Deutsche Färsche, Butterzwiebeln, Bratensauce, Brot mit Spätzle/ oder frittierten Kartoffelecken	€ 23,80 i)a) € 26,80 i)a)
Gegrilltes Saiblingsfilet – auf Safran Couscous, grünem Spargel und Noilly Prat Sauce	€ 29,00 d)i)
Bietigheimer Wildnis - Bissfest gekochte Röhrchennudeln mit Wildbolognese und Parmesan	€ 16,00 g)i)
Paniertes Schnitzel - Oberschale, Butterschmalz gebacken, Preiselbeeren, Kartoffel-Gurkensalat	€ 17,50 1)12)a)c)j)
GUSTO Currywurst - mit eigenem Tomatensugo, Curry Anapurna, frittierte Kartoffelecken	€ 11,80 7)i)j)

für Naschkatzen**gibt es von 17:30 bis 22:00 Uhr**

Panna Cotta mit Fruchtmark	€ 5,90
Crème Brûlée	€ 5,90
Marinierte rote Beeren – im Grand Marnier Duft mit geeister Bisquitroulade	€ 11,50 (bis 21:00 Uhr)