

## Die Sommerkarte... aus der Jahreszeitenküche, die ich liebe !

Unsere Küchenzeiten: Montag bis Samstag abends von 17:00 bis 21:30 Uhr (Servicezeiten bis 23:30 Uhr)

### VORNEWEG.../ STARTERS...

	<b>Euro</b>
<b>Sommerbunte Blättersalate</b> mit gebratenem Kaninchenfilet und Weichweizen <i>(Salad in season with grilled filet from rabbit and much grain)</i>	16,80
<b>Aus der japanischen Partnerstadt-</b> Gebeizter Wildlachs mit Spargelsalat, gelber Rettich und Dill-Senfsauce <i>(Pickled wild salmon with salad from asparagus, lambs lettuce and mustard-dill-sauce)</i>	16,80
<b>Festtagssuppe</b> – Kräftige Rinderbrühe vom Überzwerch mit Flädle , Wurzelgemüsen und Röhrl <i>(Consommédoube with vegetables and pankcake)</i>	8,90
<b>Vichysoisse</b> – gekühlte Kartoffel-Lauchsuppe mit Joghurt und echten Nordseekrabben <i>(cold cream soup with yoghurt, potatoes and leek and shrimps)</i>	14,80
<b>Bietigheimer Wildnis</b> – Pulled Dachs in Civetsauce auf Wokgemüse und rosa Ingwer <i>(Pulled badger with vegetables and ginger)</i>	14,50

(Für Vorspeisen oder Suppen die als alleiniger Hauptgang gewählt werden erlauben wir uns ein Couvert zu erheben)

### HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES - wir haben die Fleischkompetenz!

	<b>Euro</b>
<b>Schwäbischer Färsen-Rostbraten</b> - mein Klassiker deutsches Rind, 40 Tage trocken gereift, mit dem Fettrand gebraten, Maultasche und Butterzwiebeln <i>(Grilled entrecôte, dry aged 40 days, buttered onions, swabian ravioli)</i>	26,50
<b>Saftige Rinderfiletspitzen</b> in Calvadosrahm und gebuttertes Gemüse der Jahreszeit <i>(Grilled slices from filet of beef in calvados cream sauce, buttered vegetables)</i>	28,50
<b>Wiener Schnitzel</b> – paniertes Maibocknüsschen in geklärter Salzbutter gebraten und die Assistenten <i>(Wiener Schnitzel from venison, roasted in salty butter, with cranberries, capers, anchovies)</i>	24,80
<b>Wählen Sie folgende Beilagen auf Wunsch dazu € 4,00 :</b> Rosmarin Kartoffelchen in der Schale gegart / Eierspätzle vom Brett / Schupfnudeln / Kartoffel-Gurkensalat <i>(your choose: rosmarin potatoes, swabian Spätzle, swabian rolled noodles, potatoe salad with cucumbers)</i>	
<b>Gegrillte Lammkotelettes</b> im Kräuterduft mit Ratatouille und Risotto <i>(Grilled lamb chops with herbs, ratatouille and risotto)</i>	28,50
<b>Gegrillter Seeteufel und Pulpo</b> auf grünem Spargel mit geräucherter Pimentosauce <i>(Grilled monkfish and octopus with green asparagus and smoked pimentosauce )</i>	29,80

### AUS DEM SCHLECK'haf

	<b>Euro</b>
<b>Die ersten frischen Himbeeren</b> in ihrem Brand auf Pistazien Panna Cotta und Aprikosensorbet <i>(raspberries with Panna Cotta from pistache and apricot sorbet)</i>	15,50
<b>Unsere Joghurette</b> – Erdbeeren im Grand Marnier Duft mit warmem Schokokuchen und Joghurteis <i>(Strawberries, Grand Marnier, warm choclat cake and yoghurt ice cream)</i>	15,50
<b>Eigentlich schon satt!</b> Eine Kugel Sorbet nach Wunsch <i>(1 bowl sorbet )</i>	4,80
<b>Espresso Gourmet...</b> Tasse Espresso, Überraschung und Pâtisserie	8,90

**Die allergenen Stoffe und Zutaten erfragen Sie beim Küchenchef**



## WEISSWEIN EMPFEHLUNG

		Euro	0,1l	0,25l	0,75l
2018	<b>Riesling trocken, Reiler Goldlay</b> (Weingut Keß, Mosel) (vollmundig, angenehme Fülle, feine Zitrusnote, schmelzige Birne, Kräuterwürze, langanhaltend)		3,90	8,80	26,00
2009	<b>Cleebronner Riesling Auslese feinherb</b> (Cleebronn&Güglingen) (voluminöse Dichte u. Extravaganz, flüssiges Gold, Fruchtintensiv nach Dörrobst, Birne, Honig, langer Abgang)		4,50	9,20	28,00
2017	<b>Grauburgunder trocken</b> (Weinhaus Fischer/ Heger Ihringen) (Duft von saftiger Melone, Ananas und Birne, am Gaumen mineralisch und frisch)		4,20	9,00	28,00
2015	<b>Chardonnay trocken</b> (Weingut Michael Albrecht, Flein) (Im Stahltank ausgebaut mit würzig rassigen Aromen, sommerliche Frische, méditerrane Limone)		4,20	9,00	28,00
2016	<b>Sauvignon Blanc LiLouste trocken</b> (Weingut Aldinger/ Strecker) (Sauvignon Blanc, Auxerrois und Scheurebe verleihen florale Noten, im Gaumen mineralisch, frisch, saftig)		4,50	9,50	31,50
2018	<b>Vermentino La Spinetta, trocken</b> (Giorgio Rivetti, Toskana) (hellgolf, Bukett nach Gras, Zitronenmelisse, Limette, Honigmelone, mineralisch, langanhaltend)		5,00	11,00	35,00
2018	<b>Muskateller trocken</b> (Weingut Hirschmüller, Lauffen a.N.) (In der Nase Holunderblüte, Melone, Grapefruit und frische Wiesenkräuter, mineralisch, saftig, leicht und langanhaltend)		3,90	8,80	26,00

## ROTWEIN EMPFEHLUNG

			0,1l	0,25l	0,75l
2017	<b>Aderlass - Lemberger Rosé trocken</b> (Weingut Fritz Funk) (lachsfarben im Glas, bestechender Duft, schlank und mineralisch trocken) * * *		4,00	9,00	28,00
2016	<b>Cabernet Franc trocken</b> (Felsengarten Kellerei) (samtig und körperreich, dunkle Früchte mit einem Hauch Balsam, komplexe Mineralität)		5,90	13,00	40,00
2017	<b>Lemberger trocken</b> (Weingut E. Klein, Walheim) (harmonisch rubinroter Lemberger, eingebundene Frucht von Kirschen und Holunder, edle Würze)		4,20	9,00	29,00
2011	<b>Malterdinger Spätburgunder trocken</b> (Weingut Huber, Malterdingen) (typisch würzige Pinot-Aromen. Pflaumen, Cassis, Süß- und Sauerkirschen, Röstaromen, Haselnüsse, Brioche, Mandelaromen)		5,90	13,00	40,00
2017	<b>Lagrein trocken</b> (Colterenzio Schreckbichel, Alto Adige) (Aromen von Veilchen, schwarzen Beeren, Zartbitterschokolade, feinwürziger Lorbeer, Tanin und kraftvoll)		4,20	9,00	29,00
2017	<b>Barbera d'Alba trocken</b> (Az.Ag. Marsaglia, Castellinaldo-Piemont) (fruchtbetont, rote Beeren in Nase und Gaumen, abgerundet mit Pfeffer und Lakritze, elegant, weich, langanhaltend)		4,50	9,50	31,50

## ZUM DESSERT ODER ANSTATT

**Bietigheimer Kaffee** mit Apfelbrand/ oder **Bayrisch Coffee** mit Slysrs Whiskylikör 8,50  
 ...mit braunem Zucker flambiert, frisch gebrühter Kaffee und Schlag  
 (Our own calvados/ or Bavarian Whisky flameth with brown sugar, hot german coffee and whipping cream)

**Süsswein mal anders: Geigers Eis-Apfel**, Eiswein aus Winterrampur 0,1l 8,50  
**2013 Sauternes, Chateau Lamourette** mit Roquefort Käse und Weissbrot 0,1l 16,00

**Brennerei Dirker: Feinste Brände aus Mömbris** (Hessisch-Bayerische Grenze)  
 Mirabelle, Aprikose 2cl € 9,00/ Brand von Wildkirschen 2cl € 11,00

**Brennerei Scheibel, Schwarzwald:**  
 Altes Pflümle, Williamsbirne, Himbeergeist, Kirsch 2cl € 7,00

(Genuss ist uns nicht egal! Lebensmittel-Informationsgesetz= Anzeigen von allergenen Stoffen)

Selbstverständlich tun wir dem Gesetz genüge und zeigen an, dass wir weiterhin in unserer Küche mit allen frischen Lebensmitteln kochen werden, die Allergien auslösen können! Wir tun das mit gutem Gewissen, denn der mündige Bürger weiß doch selbst was ihm gut tut!

Allergene und Zusatzstoffe: AL1) Gluten (Getreideerzeugnisse), AL2) Krebstiere+Erzeugnisse, AL3) Eier+Erzeugnisse, AL4) Fisch+Erzeugnisse, AL5) Erdnüsse+Erzeugnisse, AL6) Soja+Erzeugnisse, AL7) Milch+Erzeugnisse, AL8) Schalenfrüchte (Mandeln, Walnüsse, Haselnüsse), AL9) Sellerie+Erzeugnisse, AL10) Senf+Erzeugnisse, AL11) Sesam+Erzeugnisse, AL12) Schwefeldioxid+Sulfide, AL13) Lupinen+Erzeugnisse, AL14)

Weichtiere+Erzeugnisse Z1) mit Farbstoff, Z2) mit Konservierungsmittel, Z3) m.Antioxidationsmittel, Z4) mit Geschmacksverstärker, Z5) geschwefelt, Z6) geschwärzt, Z7) gewachst, Z8) mit Süßungsmittel, Z8) mit Phosphat, Z10) Chininhaltig, Z11) Koffeinhaltig, Z12) Azofarbstoffe, Z13) Phenylalaninquelle.

Alle Gerichte können Spuren von Sellerie beinhalten.

