

Meine Winterkarte 2020... 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... Euro

Knuspriges Hausbrot mit unserer Gewürzbutter, hausgemachte Hirschsalami und Pickles <i>(crispy bread with homemade butter, salami from deer and pickles)</i>	6,80
Winterliche Blättersalate Piemont: mit gerauchter Gänsebrust, Oliven, Dörrtomaten und Balsamico <i>(Salad in season piemont with smoked geese brast, olives, dried tomatoes, balsamico vinegar)</i>	16,80
Festtagssuppe – Kräftige Rinderbrühe vom Überzwerch mit Flädle , Wurzelgemüsen und Röhrle <i>(Consommé double with vegetables and pankcake)</i>	8,90
Wie in Alba: Die rahmige Maiscreme mit Gänseleber und Rosinen <i>(creamy soup Alba style from creamy soup from corn with gooseliver and raisins)</i>	14,80
Bietigheimer Wildnis – Gebratene Seitlinge in Kräuterbutter und mild gepökeltes Frischlingszüngle <i>(Grilled mushrooms with pickled tounge from young wild boar)</i>	14,80

(Vorspeisen oder Suppen die als alleiniger Hauptgang gewählt werden berechnen wir mit einem Couvert von € 4,50)

HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES - wir haben die Fleischkompetenz! Euro

Schwäbischer Färsen-Rostbraten - mein Klassiker deutsches Rind, 40 Tage trocken gereift, mit dem Fettrand gebraten und selbstgesäuertem Filderspitzkraut <i>(Grilled entrecôte, dry aged 40 days, buttered onions, homemade sauerkraut)</i>	26,50
Saftige Rinderfiletspitzen in Calvadosrahm und gebuttertes Gemüse der Jahreszeit <i>(Grilled slices from filet of beef in calvados cream sauce, buttered vegetables)</i>	28,50
Wiener Schnitzel – paniertes Nüsschen vom Hirschkalb in geklärter Salzbutter gebraten und die Assistenten <i>(Wiener Schnitzel from deer, roasted in salty butter, with cranberries, capers, anchovies)</i>	24,80

Wählen Sie folgende Beilagen auf Wunsch dazu € 4,00 :
Rosmarin Kartoffelchen in der Schale gegart / Eierspätzle vom Brett / Schupfnudeln / Kartoffel-Gurkensalat
(your choose: rosmarin potatoes, swabian Spätzle, swabian rolled noodles, potatoe salad with cucumbers)

Der Jagdfasan auf Muskateller Traubenkraut, Kartoffelstampf, Sauce Riche, Vacluse Trüffelsauce <i>(Breast from pigeon with savoy in cream and black truffle sauce)</i>	29,80
Gegrillter Lofoten Kabeljau und Moosmuscheln - auf Steckrübern-Kartoffelgemüse pikant gewürzt <i>(Grilled cod and mussels with ragout from plug beet and potatoes)</i>	29,80

AUS DEM SCHLECK'haf Euro

Die wild gewachsenen Brombeeren in ihrem Brand, Blutorangen Crème Brûlée und Joghurteis <i>(blackberries with crème Brûlée from oranges and yoghurt ice cream)</i>	15,50
Selbst eingeweckte Rumtopf Zwetschgen , warmer Zimt-Schokoladenkuchen, Mandarinsorbet <i>(caned rum plums, warm cinamon chocolat cake and clementine sorbet)</i>	15,50
Eigentlich schon satt! Eine Kugel Sorbet nach Wunsch <i>(1 bowl sorbet)</i>	4,80
Espresso Gourmet... Tasse Espresso, Überraschung und Pâtisserie	8,90
Espresso affogato... Tasse Espresso mit Vanilleeis und Gebäck	5,50

Die allergenen Stoffe und Zutaten erfragen Sie beim Küchenchef persönlich



WEISSWEIN EMPFEHLUNG

Euro

0,1l

0,25l

0,75l

2018	Riesling trocken, Reiler Goldlay (Weingut Keß, Mosel) (vollmundig, angenehme Fülle, feine Zitrusnote, schmelzige Birne , Kräuterwürze, langanhaltend)	4,20	9,00	26,00
2016	Riesling Keuper Spätlese trocken (Weingut Fritz Funk, Löchgau) (kräftige Frucht, reifer Apfel, Birne, Honig, cremige Dichte, anhaltender Abgang)	4,50	9,50	26,00
2016	Weissburgunder trocken (WG Haltingen, Baden) (Zartes Mirabellenaroma begleitet von Kastaniennuancen. Saftig, Noten von Honig und reifen Äpfeln. Gut balancierte Säure.)	4,20	9,00	26,00
2018	Chardonnay trocken (Weingut Klundt, Landau) (Aromen von gelben Früchten, schlank und sommerliche Frische, méditerrane Anklänge)	4,20	9,00	26,00
2016	Jung & Wild Weissweincuvée trocken (Weingut Martin Waßmer) (Hellgelb im Glas, mit frischem Duft nach Holunder, Aprikose und Akazienblüte. Ausbalanciert und frisch)	3,80	8,50	24,00
2018	La Scolca Gavi Etichetta Nera trocken (Az. La Scolca, Piemont) (klassische Cortese Trauben von alten Reben, fein und raffiniert. Ein Klassiker)	--	--	45,00
2018	Sauvignon Blanc trocken (Chateau Buisson-Redon, Medoc) (leuchtend gelb im Glas, In der Nase Grapefruit und Stachelbeere, grüne Paprika, Duft von schwarzer Johannisbeere)	4,50	9,50	28,00

ROTWEIN EMPFEHLUNG

0,1l

0,25l

0,75l

2018	Rosé trocken (Weingut Hirschmüller, Lauffen a.N.) (lachsfarben im Glas, bestechender Duft, schlank und mineralisch trocken) * * *	4,20	9,00	26,00
2014	Cabernet Cuvée trocken (Weingut Heger, Ihringen-Baden) (samtig und vollmundig, dunkle Früchte und Beeren, komplexe Mineralität)	5,00	10,50	30,00
2017	Lemberger trocken (Weingut E. Klein, Walheim) (harmonisch rubinroter Lemberger, eingebundene Frucht von Kirschen und Holunder, edle Würze)	4,20	9,00	26,00
2014	Samtrot*** Schozacher Roter Berg trocken (Graf v.Bentzel-Sturmfeder) (Reife im großen Holzfass, rubinrot, vollblumig und aromatisch, samtig am Gaumen, ausgewogen, Bittermandel und Beeren)	4,50	9,50	26,00
2017	Cuvée Rot trocken (Spätburgunder-Zweigelt)(E.Klein, Walheim) (jugendliche Leichtigkeit, Aromen von Kirschen, etwas Brombeeren, feine Würze, lebendige Eleganz)	4,20	9,00	26,00
2016	Chianti Superiore trocken (Cantina Santa Christina, Cortona) (rote Früchte, allen voran Schwarzkirschen und Pflaumen, ergänzt von Vanille und feine Veilchenanklänge .)	5,00	10,50	30,00

ZUM DESSERT ODER ANSTATT

Bietigheimer Kaffee mit Apfelbrand/ oder **Bayrisch Coffee** mit Slyrs 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 der Sorte Winterrampur 5cl 6,00

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

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 Konservierungsstoff, 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.



Winterimpression...

aus der Jahreszeitenküche, die ich liebe !

Küchenzeiten Montag – Samstag von 17:00 bis 21:30 Uhr

UNSERE APÉRITIFAUSWAHL

Glas **Champagner Bouvet Brut** (aus dem Hause Pommery) 0,1l € 11,00

Winzersekt nach Laune und Einkauf 0,1l € 8,50

Schillers Apfelsecco 0,1l € 6,50

Ein Apfelschaumwein nach Art eines Cider entsteht aus alten und neuen Apfelsorten von den Streuobstwiesen aus der Region. Fruchtig erfrischend, in schöner Säure und Süße ausbalanciert. 6Vol%

Bunter Hund – 0,2l € 8,50

Cocktail aus Muskattrollinger Likör, Winzersekt und Himbeeren auf Eis

Wermut Belzasar – Beginnen Sie den Abend wie die Spanier... 5cl € 5,00

Red: vollmundig & bittersüß, komplexe Vanille, kandierte Orangen, Bitterschokolade, Macis, Zimt, Nelke, herbe Fruchtsüße

Dry: trocken & direkt, Duft von Sommerfrüchte, Kamille, feine Bitternoten von Enzian, Pomeranze, Chinarinde, Koriander, Wermut

Alkoholfreier Secco aus Apfel /Birne/Heublume 0,1l € 6,50

BESONDERE WEINEMPFEHLUNGEN AUS UNSEREM NATURSTEINKELLER

2008 **Erbacher Siegersberg** Riesling Erstes Gewächs, trocken (Jakob Jung, Eltville) 55,00

2014 **Kiedricher Riesling** trocken (Eva Fricke, Rheingau) 33,00

1998 **Ürziger Würzgarten** Riesling Spätlese trocken (Joh.Jos.Christoffel Erben, Mosel) 49,00

2013 **Forster Pechstein** Riesling trocken (Villa Wolf, Dr.Ernst Loosen, Pfalz) 28,00

2009 **Niederhäuser Herrmannshöhle** Riesling trocken (Adam v.Racknitz, Nahe) 58,00

2017 **La Scolca Gavi dei Gavi Elicchetta Nera DOCG** , Piemont 45,00

1998 **Puligny Montrachet „Les Cailleret“** 1er Cru (Domaine Robert Chevillon) 110,00

1999 **Nuits St. Georges Chardonnay** (Dom. Christian Confuron et Fils) 55,00

**

2015 **„Z“ Cabernet Sauvignon**, Werner Näkel + Neil Ellis, Südafrika 48,00

1985 **Mormoreto** Cabernet Sauvignon (Marchesi di Frescobaldi-Toscana) 195,00

1993 **Barolo** Traditionale DOCG (Bartolo Mascarello, Barolo) 149,00

2000 **Il Maschio da Monte** Montepulciano (Az. Santa Barbara – Marken) 55,00

1999 **Villa di Cappezana „Carmignano“** Chianti Classico (Contini Bonacossi) 79,00

(höchster Trinkgenuss auf dem Reifehöhepunkt, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Canaiolo, volumiger Körper, Aromen von kleinen roten Beerenfrüchten gepaart mit Gewürzaromen)

1996 **Für Genießer und Burgunder-Liebhaber: Volnay , Marquis d'Angerville** 0,25l 15,00

Liebe Gäste,

eigentlich haben wir Sie am Liebsten ständig um uns. Trotzdem kommen wir nicht umhin, den Abendservice um 23.30 Uhr zu beenden. Wenn Ihnen unsere Mitarbeiter nach 0.00 Uhr weiterhin zur Verfügung stehen dürfen, berechnen wir diese Leistung mit einer Servicepauschale im Stundennachweis.



Die Herbstkarte ... 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...

Euro

- Knuspriges Hausbrot** mit unserer Gewürzbutter, hausgemachte Hirschsalamis und Pickles
(crispy bread with homemade butter, salami from deer and pickles) 6,80
- Herbstbunte Blättersalate** mit gebratenen Waldpilzen unserer Sammler, Speck und Röstbrot
(Salad in season with grilled and warm marinated mushrooms) 14,80
- Festtagssuppe** – Kräftige Rinderbrühe vom Überwercch mit Flädle, Wurzelgemüsen und Röhrl
(Consommé double with vegetables and pancake) 8,90
- Tomaten-Paprikasuppe** pikant gewürzt mit Piment d'Espelette und echten Nordseekrabben
(soup from tomatoes and pimentos and shrimps) 14,80

(Vorspeisen oder Suppen die als alleiniger Hauptgang gewählt werden berechnen wir mit einem Couvert von € 4,50)

HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES - wir haben die Fleischkompetenz!

Euro

- Schwäbischer Färsen-Rostbraten** - mein Klassiker 26,50
deutsches Rind, 40 Tage trocken gereift, mit dem Fettrand gebraten und selbstgesäuertem Filderspitzkraut
(Grilled entrecôte, dry aged 40 days, buttered onions, homemade sauerkraut)
- Saftige Rinderfiletspitzen** in Calvadosrahm und gebuttertes Gemüse der Jahreszeit 28,50
(Grilled slices from filet of beef in calvados cream sauce, buttered vegetables)
- Wiener Schnitzel** – 24,80
paniertes Nüsschen vom Hirschkalb in geklärter Salzbutter gebraten und die Assistenten
(Wiener Schnitzel from deer, roasted in salty butter, with cranberries, capers, anchovies)
- Wählen Sie folgende Beilagen auf Wunsch dazu € 4,00 :**
Rosmarin Kartoffelchen in der Schale gegart / Eierspätzle vom Brett / Schupfnudeln / Kartoffel-Gurkensalat
(your choose: rosmarin potatoes, swabian Spätzle, swabian rolled noodles, potatoe salad with cucumbers)
- Dier knusprige Bauernente** aus dem Bratrohr mit würzigem Rotkohl und Kartoffelknödel halb+halb 29,80
(Breast from pigeon with savoy in cream and black truffle sauce)
- Gegrillter Kabeljau und Moosmuscheln** - auf Kürbis-Kartoffelgulasch pikant gewürzt 29,80
(Grilled cod and mussels with ragout from pumkin and potatoes)

AUS DEM SCHLECK'haf

Euro

- Die wild gewachsenen Brombeeren** in ihrem Brand, Pistazien Panna Cotta und Gelbes Pfirsich Sorbet 15,50
(blackberries with Panna Cotta from pistache and pêche sorbet)
- Eingeweckte Zwetschgen** als Kompott mit warmem Schokoladenkuchen und Marzipanrahmeis 15,50
(caned plums, warm chocolat cake and marzipan ice cream)
- Eigentlich schon satt!** Eine Kugel Sorbet nach Wunsch (1 bowl sorbet) 4,80
- Espresso Gourmet...** Tasse Espresso, Überraschung und Pâtisserie 8,90
- Espresso affogato...** Tasse Espresso mit Vanilleeis und Gebäck 5,50

Die allergenen Stoffe und Zutaten erfragen Sie beim Küchenchef persönlich



