

Unsere Winterkarte... aus der Jahreszeitenküche, die ich liebe !

Küchenzeiten: mittags von 12:00 bis 13:30 und abends von 18:00 bis 21:30 Uhr

VORNEWEG.../ STARTERS...

Euro

Aus der japanischen Partnerstadt nach Kusatsu Art – Gebeizter Lachs mit gepickelten Gemüsen, Hokaido und Wildkräutersalat
(Salmon in japanese style with pickles, pumpkin and herbs) 18,50

Bietigheimer Wildnis –
Frischlingsleber als Pâté und Gänseleberparfait mit Sonnenwirbele an confierten Rote Bete
(grilled liver and pâté from wild boar with lasmb's lettuce and confit from beets) 16,50

Festtagssuppe – Kräftige Rinderbrühe vom Überzwerch mit Flädle und Wurzelgemüse
(Consommédouble with vegetables and pankcake) 8,90

Rahmiges Süpple von Esskastanien mit Gänseklein und Albatrüffel
(cream soup from marrons with goose and white truffles) 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!

Euro

Schwäbischer Färsen-Rostbraten - mein Klassiker 26,50
deutsches Rind, 40 Tage trocken gereift, mit dem Fettrand gebraten und Butterzwiebeln
(Grilled entrecôte, dry aged 40 days, buttered onions)

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 - paniertes Frischlingsnüsschen in geklärter Salzbutter gebraten und die Assistenten 23,80
(Wiener Schnitzel from jung wild boar, 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

Bietigheimer Metzgerküche für Liebhaber –
Gefüllte Rindsroulade mit Speck und Zwiebel auf Apfelrotkraut, Gurkensauce und Kartoffelknödel 24,50
(Filled beef roulade with bacon, onions, cucumbers, red cabbage and potatoe dumplings)

Gegrillte Zanderschnitte - auf Rahmfilderkraut und Specktrauben nach Elsässer Art 29,50
(Grilled pike perch with creamy sauerkraut, bacon and raisins)

AUS DEM SCHLECK'haf

Euro

Das klassische Griesflammerie mit marinierten Brombeeren, Vanillecreme und Mandarinsorbet 11,00
(semolina pudding with berries, vanillacreme and sorbet)

Eingeweckte Hauszwetschgen warmem Schokoladengewürzkuchen, das Sorbet und Vanillecreme 15,50
(sorted from plums with kefir, white chocolate and caramel)

Eigentlich schon satt!

Eine Kugel Sorbet nach Wunsch (*1 bowl sorbet*) ...oder mehr! 4,50



WEISSWEIN EMPFEHLUNG**0,1l 0,75l Euro**

| | | | |
|------|---|------|-------|
| 2016 | Riesling Steillagen trocken (Weingut Lassak - Hessigheim) (vollmundig, angenehme Mineralität, feine Zitrusnote, schmelzige Birne , Kräuterwürze, langanhaltend) | 3,80 | 26,00 |
| 2017 | Gutedel Kabinett trocken (Weingut Feuerstein, Heitersheim) (angenehme Frucht mit leichten Citrus- und Apfelaromen, bekömmliche Säure, feiner Mandelton) | 3,80 | 26,00 |
| 2017 | Weißburgunder Obsession trocken (Weingut Klundt, Pfalz) (Duft von saftiger Meloner, Ananas und Birne, am Gaumen mineralisch und frisch) | 4,20 | 29,00 |
| 2016 | Jung & Wild trocken (Weingut Waßmer, Bad Krotzingen) (Sauvignon Blanc, Auxerrois und Scheurebe verleihen florale Noten, im Gaumen mineralisch, frisch, saftig) | 3,80 | 26,00 |
| 2016 | Weißer SIGGI trocken (Weingut Sigfried Mayer-SIGGI) (Cuvée aus Kerner, etwas Sauvignon und ein bisschen Silvaner, frisch, elegant und aromatisch) | 4,00 | 28,00 |
| 2017 | Grauburgunder Maltesergarten trocken (Weingut Feuerstein, Heitersheim) (dicht und vollmundig, duftige Nase nach Honigmelone, Birne und Karamell, langanhaltend) | 4,20 | 29,00 |

ROTWEIN EMPFEHLUNG**0,1l 0,75l Euro**

| | | | |
|------|---|------|-------|
| 2017 | Spätburgunder Rosé trocken (Weingut Feuerstein, Heitersheim) (lachsfarben im Glas, bestechender Duft, schlank und mineralisch trocken, Lage: Maltesergarten) * * * | 4,00 | 28,00 |
| 2014 | Petit Rouge trocken (Weingut Albrecht, Flein) (Cuvée aus Lemberger und Syrah, frische Kräuter, schwarze Johannisbeeren, Pfeffernoten, fruchtkonzentriert) | 4,00 | 28,00 |
| 2016 | Lemberger „S“ trocken (Weingut Birkert, Bretzfeld) (harmonisch rubinroter Lemberger, eingebundene Frucht von Kirschen und Holunder, edle Würze) | 4,00 | 28,00 |
| 2002 | Spätburgunder Dernauer Blauschiefer trocken (Weingut Meyer-Näkel, Ahr) (In der Nase rote Beeren, lebendige Frucht, harmonische Säure, feiner Nachklang, gereifte Eleganz) | 4,90 | 33,00 |
| 2016 | EPONA Rotweincuvée trocken (Weingut Eberhard Klein, Walheim) (Zweigelt-Spätburgunder-Merlot , Brombeere und Kirsche, klar definiert, fleischiges Volumen, langanhaltend) | 4,00 | 28,00 |
| 2017 | Dolcetto a'Alba trocken (Az.Ag. Marsaglia, Castellinaldo-Piemont) (dunkel und fruchtbetont, im Gaumen schwarze Kirschen, Mandel und etwas Rauch) | 4,50 | 30,00 |

ZUM DESSERT ODER ANSTATT

Bietigheimer Kaffee mit Apfelbrand/ oder **Bayerischer Kaffee** mit Slysrs Whiskylikör 8,50
Haselnuß Kaffee mit Bockfieber Haselnußlikör 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)

Brennerei Dirker: Feinste Brände aus Mömbris (Hessisch-Bayerische Grenze)

Zitronenbirne, Mirabelle, Aprikose, Gewürzzwetschge 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 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.

