

Unsere Winterkarte... 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
Marinierte Senfrau mit Kalbsrohfleisch Carne Cruda an Zitronen-Pfeffersauce und Kapern <i>(Salad in season with raw veal and lemon-pepper-sauce)</i>	16,80
Bietigheimer Wildnis – Gefüllter Schweineschwanz mit Gänseleber und „Vulkanspargel“ an confierten Rote Bete Knollen <i>(Filled pic's tail with gooseliver and lambs lettuce salad with confit from beets)</i>	16,80
Festtagssuppe – Kräftige Rinderbrühe vom Überzwerch mit Flädle , Wurzelgemüsen und Röhrl <i>(Consommédoube with vegetables and pankcake)</i>	8,90
Rahmiges Hirnsüpple vom Albmilch lamm mit Hummerfüßen und Estragon <i>(cream soup calfs brain with lobster)</i>	14,80
Für Kenner: Pulled Dachs in Civetsauce auf Apfelrotkraut und Kartoffelrösti <i>(Pulled badger with red cabbage and hash browns)</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!

	Euro
Schwäbischer Färsen-Rostbraten - 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
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 – panierte Hirschkalbsnüsschen in geklärter Salzbutter gebraten und die Assistenten <i>(Wiener Schnitzel from young red deer, roasted in salty butter, with cranberries, capers, anchovies)</i>	24,80
<u>Wählen Sie folgende Beilagen auf Wunsch dazu € 4,00 :</u> 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>	
Bietigheimer Metzgerküche für Liebhaber – Gefüllte Rindsroulade mit Speck und Zwiebel auf Apfelrotkraut, Gurkensauce und Kartoffelknödel <i>(Filled beef roulade with bacon, onions, cucumbers, red cabbage and potatoe dumplings)</i>	24,50
Gegrillter frischer Seelachs auf Filderspitzkohl mit geräucherter Pimentosauce und Muscheln <i>(Grilled cod with cabbage and smoked pimentosauce and mussels)</i>	29,80

AUS DEM SCHLECK'haf

	Euro
Die klassische Bratapfelschnitte mit eingewecktem Rhabarber, Joghurt und Malagaerdbeeren <i>(baked dapple cake with rhubarb, yoghurt and strawberries)</i>	14,80
Mango mit Rumtopffrüchten , warmer Schokoladengewürzkuchen und Mandarinsorbet <i>(Rum pot fruits, spiochy chocolate pudding, tangarine ice cream)</i>	15,50
Eigentlich schon satt! Eine Kugel Sorbet nach Wunsch <i>(1 bowl sorbet)</i> ...oder mehr!	4,80

Die allergene Stoffe und Zutaten erfragen Sie beim Küchenchef



WEISSWEIN EMPFEHLUNG

o,1l 0,75l Euro

2017	Riesling Anna trocken (Weingut Wachtstetter , Pfaffenhofen) (vollmundig, angenehme Mineralität, feine Zitrusnote, schmelzige Birne , Kräuterwürze, langanhaltend)	4,20	29,00
2016	Graacher Himmelreich Riesling feinherb (Dr. Lossen, Mosel) (ein wahre Pracht auf der Zunge: Mirabelle, Pfirsich und Granny Smith, gepaart mit Zitrusfrüchte)	4,50	40,00
2017	Gutedel Kabinett trocken (Weingut Feuerstein, Heitersheim) (angenehme Frucht mit leichten Citrus- und Apfelaromen, bekömmliche Säure, feiner Mandelton)	3,80	26,00
2017	Weißburgunder trocken (Weingut Dautel, Bönnigheim) (Duft von saftiger Meloner, Ananas und Birne, am Gaumen mineralisch und frisch)	4,00	28,00
2017	Be happy! trocken (Weingut Zotz, Heimersheim) (Sauvignon Blanc, Auxerrois und Scheurebe verleihen florale Noten, im Gaumen mineralisch, frisch, saftig)	3,80	26,00
2017	Auxerrois trocken (Weinhaus Fischer, Ihringen) (Feiner, unaufdringlicher Duft nach Mirabellen und saftig-reifen Abate-Birnen. Rund und mild am Gaumen)	4,00	28,00
2017	Weissburgunder & Chardonnay trocken (Freiherr v.Gleichenstein) (dicht und vollmundig, aromatische Nase Birne und Karamell, langanhaltend, kleines Holzfass)	4,50	30,00

ROTWEIN EMPFEHLUNG

o,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
2017	Cabernet Franc trocken (Weingut Nägele, Sinsheim) (samtig und körperreich, dunkle Früchte mit einem Hauch Balsam, komplexe Mineralität)	4,50	30,00
2014	Lemberger „S“ trocken (Weingut Birkert, Bretzfeld) (harmonisch rubinroter Lemberger, eingebundene Frucht von Kirschen und Holunder, edle Würze)	4,00	28,00
2000	Spätburgunder „S“ trocken (Weingut Meyer-Näkel, Ahr) (In der Nase rote Beeren, lebendige Frucht, harmonische Säure, feiner Nachklang, gereifte Eleganz)	5,50	38,00
2016	EPONA Rotweincuvée trocken (Weingut Eberhard Klein, Walheim) (Zweigelt-Spätburgunder-Merlot , Brombeere und Kirsche, klar definiert, fleischiges Volumen, langanhaltend)	4,00	28,00
2015	Nebbiolo d'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 **Bayerisch 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 5cl 7,50

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 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.

