

# VOM EINFACHEN DAS BESTE – DIE MONTAGSKARTE

Für Hausgäste, Freunde des Hauses und Genussfreudige. Richtig gute, regionale Frischeküche von 18.00-21.00 Uhr

<u>VORSPEISEN (Starters) (Hors-d'oeuvre)</u>	<b>Euro</b>
<b>Die bunten Blättersalate</b> und Kräuter im Schiller Hausdressing, Schinkenspeck und Röstbrot	12,50
.....oder mit gebratenen und warm marinierten Waldpilzen...	16,80
<i>(Salad in season with "Schiller dressing" and roasted bread.....or with grilled warm marinated mushrooms)</i>	
<i>(Salad mesclin mariné aux vinaigrette "Schiller".....avec des champignons rôties)</i>	
<b>Sommerlicher Tomaten-Brotsalat</b> mit Rohschinken vom Eichelschwein und Oliven	16,80
<i>(Tomatoes-bread-salad italien style with dried ham from oak forrest pigs and olives)(salades aux pains et des tomates et prosciutto et olives)</i>	
<b>Doppelte Rinderkraftbrühe</b> vom Überzwerch mit Maultasche und Schnittlauch-Zwiebelschmälze	8,90
<i>(Consommé Double with filled swabian raviolis)(Consommé Double avec les raviolis "swabian")</i>	
<b>Feine Kalbskutteln</b> nach Florentiner Art mit Tomatensugo, Olivenöl Santa Tea neue Ernte und Hobelkäse	13,50
<i>(Tripes „Italien style“ with tomatoes, oliveoil and Cheese)(Tripes à la Florence avec des tomates, huile d'olive et des fromage)</i>	
 <u>HAUPTSPEISEN (Main Course) (Plat Principal)</u>	
<b>Paniertes Schnitzel</b> auf schwäbische Art in Cognac Rahmsauce mit Vichy-Karotten und klassische Eierspätzle	21,50
<i>(Chicken escalope in creams sauce, carrots and Spätzle)(Escalope de volailles, sauce Cognac, Spätzle et des carottes )</i>	
<b>Meine Bietigheimer Wildnis von eigener Jagd-</b>	
<b>Die hausgemachte, gegrillte Wildschweinbratwurst</b> mit fruchtiger Tomaten-Currysauce und frittierten Kartoffeln	14,80
<i>(Grilled sausage from wild boar in Schillers Currysauce and fried potatoes)( Saucisse de sanglier grillée à la sauce curry et pommes frites)</i>	
<b>Unser Färsen-Rostbraten</b> , 40 Tage trocken gereift, mit dem Fettrand gebraten, Butterzwiebeln und Landbrot	24,90
.... mit selbstgesäuertem Filderspitzkraut , Maultäschle und Eierspätzle vom Brett	29,50
.... mit großem bunten Jahreszeitensalat	29,50
<i>(Grilled steak, dry aged, steamed onions and farmerbread <u>or</u> with homemade sauerkraut, swabian noodles <u>or</u> with big salad)</i>	
<i>(La grillade avec des oignons étuvés et du pain <u>ou</u> avec notre choucroute et "Spätzle" <u>ou</u> avec salades aux saison)</i>	
<b>Maultaschen</b> , schwäbisch und hausgemacht mit Schnittlauch-Zwiebelschmälze, Kalbsjus und Kartoffelsalat	16,80
<i>(swabian raviolis with steamed onions and homemade potatoesalad) (Les "souabe" raviolis avec les oignons étuvés et salades aux pommes de terre)</i>	
<b>Gegrillte Lammkotelettes</b> auf Ratatouillegemüse mit Kräuterbutter und Baguette	29,50
<i>(grilled lamb chops with ratatouille, herbs butter and bread)( côtelettes d'agneau grillées avec ratatouilles, beurre herbes et pain)</i>	
 <u>AUS DEM SCHLECK'haf (Sweets) (Entremets et glaces)</u>	
<b>Warmer Ofenschlupfer</b> und Kompott von Tagesobst mit Rahmeis nach Laune der Pâtisserie	12,80
<i>(warm swabian cake with compote from fruits and ice cream) (Compote des fruits avec glace et de gâteau)</i>	
<b>Eigentlich schon satt!</b>	
<b>Erfrischendes Sorbet</b> vom Tage. Eine Kugel...oder mehr	4,50
<i>(Sorbet from today )(Sorbet du jour )</i>	
<b>Bietigheimer Kaffee</b> - Apfelbrand mit braunem Zucker flambiert, frisch gebrühter Kaffee und Schlag	8,50
<b>oder Bayrisch Coffee mit Slyrs Whisky</b> <i>(Our own calvados flameth with brown sugar, hot german coffee and whipping cream)</i>	
<b>Brennerei Dirker:</b> Feinste Brände aus Mömbris (im Spessart)	
Brand von der Morellen Feuerkirsche	2cl € 11,00
Zitronenbirne, Quittenapfel, Mirabelle, Aprikose	2cl € 8,00
Gewürzwetschge, Haselnuss	2cl € 9,00

*(Für Vorspeisen oder Suppen die als alleiniger Hauptgang gewählt werden erlauben wir uns ein Couvert in Höhe von EUR 4,00 zu erheben)*  
*(If you choose an appetizer as a main course we charge a couvert)*

