

SUPPEN

Rinderconsommeé mit hausgemachten Kräuterflädle 4,20 €

Cremesüppchen vom Hokaido-Kürbis
mit Kürbiskernöl 4,90 €

SALATE

Knackig frischer Feldsalat klein: 5,50 €
an Kartoffeldressing mit gebratenen Speckwürfeln und Croutons groß: 8,90 €
oder an Himbeerdressing mit Orangenfilets

Salat „Tapetenrolle“ 9,50 €
Blattsalate mit gebratenen Zwiebeln, Champignons, Oliven
und warmen Feta-Würfeln an Balsamicodressing

Salatteller „Tapetenmuster“ 11,50 €
Blattsalate an Balsamico-Dressing dazu gebratenen Putenbruststreifen

Kleiner gemischter Salat 3,80 €
mit Balsamico-Dressing (auch als Beilage geeignet)

Weitere Dressing: „Honig-Senf“ und „Joghurt-Kräuter“
Zu allen unseren Suppen und Salaten reichen wir Baguette

VORSPEISEN

Carpaccio vom AngusRind <i>an Rosmarin-Olivenöl-Dressing mit Cocktailtomaten, Parmesankäse und geschwenkten frischen Champignons</i>	8,40 €
Gambas „Diavolo“ – einfach himmlisch <i>Scharf angebratene Garnelen mit frischen Kräutern und Pernod aromatisiert</i>	8,10 €
Lauwarmer Ziegenkäse <i>mit Feigensenf an Blattsalaten</i>	7,20 €

HAUPTGERICHTE

NUDELGERICHTE/VEGETARISCHES

Gebratene Champignons in einem Nest <i>von Möhren- und Zucchinijulienne</i>	11,80 €
Im Ofen gebackener Feta <i>mit Tomate ,Knoblauch ,milden Peperoni und Zwiebeln an feinem Olivenöl und Kräutern der Provence</i>	8,90€
Bandnudeln mit Lachs <i>in Riesling-Kräuterrahmsauce dazu Gemüsestreifen</i>	11,50 €
Gemüseteller der Saison mit Kartoffel-Gratin <i>und Käse überbacken</i>	9,50 €
Käsespätzle mit Schmorzwiebeln	7,90 €

HAUPTGERICHTE

Unsere Klassiker

Schnitzel vom Schwein

„Wiener Art“ mit Pommes Frites 9,50 €

„Jäger Art“ -**natur** gebraten- mit Kartoffelkroketten 10,50 €

Putenschnitzel mit Cornflakes paniert 10,80 €
dazu Kartoffel-Kroketten und Rahmsauce

Cordon Bleu vom Schwein , paniert 10,90 €
gefüllt mit Schwarzwälder Schinken und Käse,
dazu Pommes Frites

Schweinelende auf „Bayrisch Kraut“ 14,90 €
mit Speckrahmsauce und hausgemachten Spätzle

Gebratene Filetspitzen vom Schwein 15,90 €
flambiert mit Calvados in feiner Rahmsauce
mit hausgemachten Spätzle und Beilagensalat

SAISON- UND SONDERGERICHTE

Rosa gebratenes Lammkarree 18,30 €
auf Ratatouille dazu Rosmarinkartoffeln

Medaillons vom Südamerikanischen Rind 17,20 €
*auf Pilzen mit lauwarmem Fetakäse
und Kartoffelgratin*

Rumpsteak vom Südamerikanischen Rind
*mit Bratkartoffeln, dazu wahlweise „Schmorzwiebeln“,
„Pfefferrahmsauce“ oder „hausgemachte Kräuterbutter“*

als 200 Gramm Steak 16,90 €

300 Gramm Steak 23,10 €

400 Gramm Steak 29,50 €

(jeweils Rohgewicht)

HAUPTGERICHTE

Aus Fluss und Meer

Zanderfilet auf der Haut gebraten,
auf mediterranem Gemüse dazu Tagliatelle 16,70 €

Lachsfilet gebraten auf Blattspinat
mit feiner Meerrettichsauce und Reistimbale 16,90 €

Bammentaler Forelle *) am Stück gebraten
mit Gemüsejulienne dazu Petersilienkartoffeln 16,80 €

*) Für Insider: genau genommen eine Reilsheimer Forelle – dem historisch herausragenden Ortsteil von Bammental-Reilsheim zählt zu den ältesten Siedlungen im unteren Elsenztal und wurde erstmals 769 urkundlich erwähnt.

HAUPTGERICHTE

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Tomaten-Carpaccio *mit Olivenöl, Balsamico, Kräutern
und Zwiebeln dazu Bratkartoffeln* 6,90 €

Wurstsalat

mit Brot ^{1,8} 6,80 €

mit Pommes Frites ^{1,8} 9,20 €

....ZUR BEGLEITUNG

Grüne und schwarze Oliven 3,20 €

in Olivenöl und Kräutern der Provence, im Schälchen serviert