

Speisekarte

Aus der deutschen und
mediterranen Küche – *regional,*
saisonal, hausgemacht.

Vorspeisen

★ BURRATA TOMATE 2.0 ^g 13,90

Gefüllte Fleischtomate mit Basilikumcreme und Burrata.

CARPACCIO ^{g,j} 12,90

Hauchdünn aufgeschnittenes Rinderfilet mit kaltgepresstem Olivenöl und gehobeltem Parmesan.

ERBSENCREMESUPPE ^{g,i} 7,90

Samtige Erbsencremesuppe, verfeinert mit frischer Minze.

Alle Preise in € inkl. MwSt. · Bei Allergien & Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.

g Milch (inkl. Laktose) · i Sellerie · j Senf

Speisekarte

Aus der deutschen und
mediterranen Küche – *regional,*
saisonal, hausgemacht.

Für den kleinen Hunger

★ CLUB SANDWICH ^{a,c,j,k 3,6} 14,90

Gerösteter Toast mit Putenbrust, gebratenem Bacon und Spiegelei, abgerundet durch Mayonnaise und Salat – dazu Pommes Frites.

FLAMMKUCHEN ELSÄSSER ART ^{a,c,f,g 3,6} 10,90

Mit Schmand bestrichen, belegt mit Speck und roten Zwiebeln.

PILZFLAMMKUCHEN ^{a,c,g} 13,90

Auf dünnem Teig mit Schmand, roten Zwiebeln und Pilzen der Saison.

Alle Preise in € inkl. MwSt. · Bei Allergien & Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.

a Glutenhaltiges Getreide · c Eier · f Sojabohnen · g Milch (inkl. Laktose) · j Senf · k Sesam

Zusatzstoffe: 3 mit Antioxidationsmittel · 6 mit Nitritpökelsalz

Speisekarte

Aus der deutschen und
mediterranen Küche – *regional,*
saisonal, hausgemacht.

Salate

★ WURSTSALAT ^{a,i,j,l 1,3,6} 10,90

Schinkenwurst mit Schnitzgurken, dazu frisches Brot – auf Wunsch mit Emmentaler oder Blutwurst.

WAHLWEISE MIT

Schweizer Wurstsalat – geschnittener Emmentaler ^g 12,90

Schwäbischer Wurstsalat – geschnittene Blutwurst ^{1,6} 12,90

GROSSER GEMISCHTER SALAT ^j 10,90

Mit hausgemachtem Dressing.

WAHLWEISE MIT

gebratene Rinderstreifen vom Roastbeef 16,90

gebratene Putenstreifen 15,90

gebratene Garnelen (entdarnt und ohne Schale) ^b 17,90

Kichererbsenbällchen (vegan & glutenfrei) 15,90

Alle Preise in € inkl. MwSt. · Bei Allergien & Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.

a Glutenhaltiges Getreide · b Krebstiere · g Milch (inkl. Laktose) · i Sellerie · j Senf · l Schwefeldioxid und Sulfite

Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoff · 3 mit Antioxidationsmittel · 6 mit Nitritpökelsalz

Aus der deutschen und
mediterranen Küche – *regional,*
saisonal, hausgemacht.

Speisekarte

Hauptspeisen

★ CLUB BURGER ^{a,c,g,i,j,k,l 3} 16,90

Rindfleisch-Patty der Familienmetzgerei Holzinger im Brioche-Brötchen, mit Blattsalaten, Fleischtomate, roter Zwiebelmarmelade, Avocado-Dip und Barbecue-Soße – dazu Pommes Frites.

WAHLWEISE MIT

Käse ^g 18,40

Bacon ⁶ 18,40

Käse & Bacon ^{g 6} 19,90

ZWIEBELROSTBRATEN ^{a,c,g,i} 27,90

180 g saftiges Rindfleisch mit geschmälzten Zwiebeln, dazu hausgemachte Spätzle.

WIENER SCHNITZEL ^{a,c,i,j} 26,90

Panierter Kalbsrücken mit hauseigener Panade, Preiselbeeren, Zitrone und Kapern, dazu hausgemachter Kartoffel-Blattsalat.

GESCHMÄLTZTE MAULTASCHEN ^{a,c,g,i,j} 15,90

Selbstgemachte Maultaschen mit geschmälzten Zwiebeln, lauwarmem hausgemachtem Kartoffelsalat und Bratenjus.

★ SPAGHETTI AUS DEM PARMESANLAIB ^{a,c,g} 18,90

WAHLWEISE MIT

mit Trüffel 24,90

Alle Preise in € inkl. MwSt. · Bei Allergien & Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.

a Glutenhaltiges Getreide · c Eier · g Milch (inkl. Laktose) · i Sellerie · j Senf · k Sesam · l Schwefeldioxid und Sulfite

Zusatzstoffe: 3 mit Antioxidationsmittel · 6 mit Nitritpökelsalz

Speisekarte

Aus der deutschen und
mediterranen Küche – *regional,*
saisonal, hausgemacht.

Beilagen

HAUSGEMACHTE SPÄTZLE ^{a,c} 5,90

MARKTFRISCHES GEMÜSE 5,90

SÜSSKARTOFFEL-POMMES 5,90

POMMES 4,90

BRATKARTOFFELN 5,90

GEMISCHTER BEILAGENSALAT ^{i,j} 5,50

EXTRA BRATENSOSSE ⁱ 2,00

Selbstgemachte Bratensoße aus Knochen und Gemüse, über 5 Tage gekocht und reduziert – komplett hausgemacht, ohne Fertigprodukte.

Alle Preise in € inkl. MwSt. · Bei Allergien & Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.

a Glutenhaltiges Getreide · c Eier · i Sellerie · j Senf

Speisekarte

Aus der deutschen und
mediterranen Küche – *regional,*
saisonal, hausgemacht.

Dessert

CRÈME BRÛLÉE ^{a,c,g,h} 8,20

Karamellisierte Crème Brûlée mit frischen Früchten.

★ TRÜFFELEISCREME ^{g,h} 5,00

Aus der Manufaktur Cher Pierre aus Pforzheim.

KUCHEN & TORTEN

Aus der Konditorei Pfrommer in Bad Liebenzell – täglich frisch in eigener Backstube gebacken. Eine wechselnde Auswahl finden Sie in unserer Vitrine.

Alle Preise in € inkl. MwSt. · Bei Allergien & Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.

a Glutenhaltiges Getreide · c Eier · g Milch (inkl. Laktose) · h Schalenfrüchte (Nüsse)