

APERITIF

insel-Royal Sekt brut Kellerei Geldermann	0,1	8,50
Apfel-Quitte Secco alkoholfrei Staatsweingut Weinsberg	0,1	8,50

SUPPEN

Maronencremesuppe 		
Pumpenickelknusper		10,50
Schwäbisches Festtagssüppchen		
Feine Rinderklößchen		10,50

VORSPEISEN

Feldsalat vom Heilbronner Markt		
Kracherle / Speck		14,50
Hausgebeizter Lachs		
Kartoffelrösti / Meerrettichschaum		16,50

HAUPTGERICHTE

Ragoût vom heimischen Reh		
Apfel-Rotkraut / Serviettenknödel		27,50
Rosa gebratene Brust von der Barbarieente		
Gerösteter Rosenkohl / Mandelkroketten		29,50
Heilbronner Leibgericht		
Zarte Medaillons vom Hällischen Schwein / Pilzrahmsößle		
Maultasche / geschabte Butterspätzle / Bubenspitze		29,50



Sauerbraten vom Rind Kartoffelstampf / Vichykarotten	32,50
Pochierter Kabeljau Aus dem Wurzelsud / Petersilienkartoffeln	29,50

VEGAN

Trilogie vom Butternutkürbis 	26,50
Kartoffelbällchen / Kürbisschaum	

- FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE -

Kleines Wiener Schnitzel – 120 gr - geschabte Butterspätzle und Rahmsauce	19,50
---	-------

DESSERT

Winterliches Nougatparfait – lauwarmer Sauerkirschen	12,50
Mousse von der weißen Schokolade - Glühweinorange	13,50
Weihnachtsgedeck – 1 Nocke Mousse von der weißen Schokolade & Espresso	8,50

Kugel Eis – Vanille / Schoko	je Kugel	3,00
Kugel Sorbet – Cassis / Zitrone	je Kugel	3,00

Wir bitten um Verständnis, dass Beilagenänderungen
nur nach Absprache möglich sind.

Änderungen vorbehalten

