

APERITIF

insel Sekt royal Sektkellerei Geldermann	0,1	8,50
Apfel-Quitte Secco alkoholfrei Staatsweingut Weinsberg	0,1	7,50

SUPPEN

Wintercremesuppe 🌿		10,50
Pastinaken / Sellerie / Pumpernickelknusper		
Schwäbische Festtagssuppe		10,50
Kräuterflädle / Grießklößchen / Schnittlauch		

VORSPEISEN

Feldsalat vom Heilbronner Markt		
Kracherle / Speck		17,00
Tranche vom hausgebeizten Lachs		17,50
Kartoffelrösti / Meerrettichschaum		

HAUPTGERICHTE

Rehbraten		28,50
Apfel-Rotkohl / Serviettenknödel		
Rosa gebratene Brust von der Barbarieente		29,50
Kürbispüree / Gerösteter Rosenkohl / Orangensauce		
Heilbronner Leibgericht		29,50
Zarte Medaillons vom Hällischen Schwein / Pilzrahmsößle		
Maultasche / geschabte Butterspätzle / Bubenspitzle		



Sauerbraten vom Rind Kartoffelstampf / Vichykarotten	32,50
Kabeljaufilet, auf der Haut gebraten Wurzelsud / Petersilie / Kartoffelstampf / Beurre Blanc	33,50

VEGAN

Safranrisotto Saisonales Gemüse / Kräutercrème	31,50
--	-------

- FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE -

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

DESSERT

Winterliches Nougatparfait - lauwarne Sauerkirschen	12,50
Mousse von der weißen Schokolade - Glühweinorange	13,50
Affogato - kräftiger Espresso mit einer Kugel cremigem Vanilleeis	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

