

Herzlich Willkommen im



Die Empfehlung von Angelika...

Limonecillo Sprizz	Limonecillo, Prosecco, Zitrone	7,90
“Maracuja Sprizz”	Maracuja Saft, Aperol	7,90

Die Empfehlung des Küchenchefs...

Bruchsaler Spargel ... Das Geheimnis des Bruchsaler Spargels sind die lockeren, feinen Sandböden der Rheinebene und die vielen Sonnenstunden, die den feinen Geschmack ausmachen. So ist dieser Spargel in ganz Deutschland und auch dem benachbarten Ausland heiß begehrt.

Spargleremesuppe	7,50
mit Spargelstücken und Sahnehäubchen	

Bruchsaler Spargel	19,90
mit Drillingen und Sauce Hollandaise	

wahlweise mit

- | | |
|--------------------------------|-------|
| - mit Doraden Filet | 8,90 |
| - mit Schweinemedaillon | 7,90 |
| - mit Schwarzwälder Schinken | 7,50 |
| - mit Wiener Schnitzel | 9,90 |
| - mit argentinischem Rumpsteak | 12,50 |

Kleine Sachen vorweg...

Schwäbische Flädlsuppe	6,90
Rinderkraftbrühe / Flädle / Petersilie	
Schwäbisches Probiergericht	8,90
geschmälzte Maultasche / Jus / Oma´s Kartoffelsalat	
Carpaccio vom Staufeu Rind	14,50
Salatbouquet / Olivenöl / Parmesanspähue	

Frisch aus dem Garten...

Beilagensalat	7,20
Große Salatbowl	10,90
Frische Gartensalate / Rohkostsalate / Tomate / Hausdressing	
wahlweise mit	
- gebrateneu Maultascheu	17,90
- gebackeneu Kürbis Falafel & Dip	17,90
- gebrateneu Putenstreifen & Dip	19,90
- gebrateneu Garnelen & Dip	23,90

Frisch aus der Pfanne...

Crispy Chicken Burger	17,50
Putensteak im Knuspermantel / geschmorte Zwiebeln Tomate / Salat / Mangorelish / Pommes	
Wiener Schnitzel vom Staufer Schwein mit Pommes Frites	19,90
Holzfallersteak vom hällischem Landschwein Zwiebeln & Champignons / Bratkartoffeln	22,90
Medaillons vom Schweinefilet vom hällischem Landschwein Cognacrahmsauce / Saisongemüse / Kroketten	25,90
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken Saisongemüse / Bratkartoffeln	27,90
Rumpsteak vom argentinischem Rinderrücken mit Kräuterbutter und Pommes Frites	26,50
Zwiebelrostbraten vom argentinischem Rinderrücken	28,90
Angus Rumpsteak mit Zwiebelschmelze / Bratenjus, Prinzessbohnen / Eierspätzle	
Surf & Turf	31,50
Rumpsteak mit 3 gebratenen Riesengarnelen in Knoblauchbutter und Rosmarinkartoffeln	

Frisch aus der Patisserie...

Kleine Sünde "Affogato"	4,90
Mövenpick Vanilleeis / Espresso	
Crème Brûlée	8,50
mit Mövenpick Brombeereis und Sahne	
Schwäbische Apfelküchle	8,50
Mövenpick Vanilleeis & Sahne	

Heiße Getränke

Tasse Kaffee Crème	3,50
Tasse Kaffee entkoffeiniert	3,50
Espresso	3,30
Doppelter Espresso	4,50
Cappuccino	3,90
Latte Macchiato	3,90
Gourmet Latte Haselnuss, Macadamia, Vanille	4,50
Tasse Tee	3,50

Flaschenbier



Kristallweizen	0,5l	5,10
dunkles Weizen	0,5l	5,10
Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	5,10
Pils alkoholfrei	0,33l	3,90

Bier vom Fass



Pils – Export - Hefeweizen	0,3l	3,90
	0,5l	5,10

Offene Weissweine

Riesling

Fellbacher Goldberg Riesling, feinhärb 0,2l 7,20

Grauer Burgunder

Fellbacher, trocken 0,2l 7,50

Sauvignon Blanc

Weingut Schloss Ortenberg, trocken, süffig, frisch 0,2l 7,90

Offene Rosé

Spätburgunder Rosé

Fellbacher, fruchtig und gehaltvoll 0,2l 7,50

Offene Rotweine

„Acolon“ – der deutsche Primitivo

Fellbacher, intensive purpurrote Farbe.
feine Fruchtaromen erinnern an Brombeeren und Kirschen 0,2l 7,90

Brunito - Sangiovese- Toskana

Saftig, fruchtig und doch kräftig 0,2l 8,50

Wasser, Limonaden & Säfte

Peterstaler Wasser medium 0,25l 3,50

Black Forest still 0,5l 5,00

0,7l 6,90

Tafelwasser

0,5l 3,00

1,0l 4,90

Apfel-, Orangen-, Maracuja,

0,3l 3,80

Johannisbärenektar, Multivitamin

0,4l 4,80