

Herzlich Willkommen

Öffnungszeiten der Küche:

Montags Ruhetag und Dienstag - Sonntag ab 17 Uhr
Sonn- und Feiertags zusätzlich von 11.30h bis 14.30h

Aperitif

Glas Sekt „Privat Cuvée“	0,1 l	5,50 €
Glas Sekt mit Péche	0,1 l	5,50 €
Glas Prosecco	0,1 l	5,50 €
Kir Royal (Sekt mit Creme de Cassis)	0,1 l	5,50 €
Hausaperitif „Fiero“ (Martini fiero, Tonic Water, Orange & Zitrone)	0,2 l	7,50 €
Hugo (Sekt, Holunder, Zitrone, Mineralwasser)	0,2 l	7,50 €
Aperitivo Rosato (Sekt, Aperitivo, Orange, Mineralwasser)	0,2 l	7,50 €
Veneziano (Sekt, Aperol, Orange, Mineralwasser)	0,2 l	7,50 €
Lillet “Wild Berry” (Lillet, geeiste Himbeeren, Schweppes Wild Berry)	0,2 l	7,50 €
Moloko Moonlight (Lillet, Moloko, Limette, Tymian, Blue Coracau)	0,35 l	8,50 €
Moloko Sunshine (Aperol, Moloko, Grenadine, weiße Limo, Wasser)	0,35 l	8,50 €
Campari-Orange*	4 cl	7,00 €
Campari-Soda*	4 cl	7,00 €
Martini (bianco, rosso)	5 cl	6,50 €
Sherry Sandemann (medium, trocken)	5 cl	5,80 €
Portwein Sandmann (weiß/rot)	5 cl	5,80 €
Sekt / Champagner / Prosecco		
Sekt “Privat Cuveé”	0,75 l	34,50 €

* Farbstoff

Vorspeisen

Vitello Tonnato
Rosa gebratene Scheiben vom Kalbsrücken
überzogen mit Thunfischsoße an buntem Salatbukett

15,60 €

Karamellierter Ziegenkäse auf Feigen-Chutney
an buntem Wildkräutersalat, garniert mit Süßkartoffel-Chips

16,50 €

Rinder-Carpaccio an Rucola-Salat mit Balsamico mariniert,
Pinienkernen und gehobeltem Parmesan

18,90 €

Pestonudeln mit gebratenen Pfifferlingen

13,50 €

„Caesar Salad“
Romana Salat mit Caesar-Dressing, Cocktailtomaten,
Croûtons und gehobeltem Parmesan

11,90 €

Gebratene Jakobsmuscheln auf Bulgur Salat mit Rucola

18,50 €

Pulpo (Oktopus) im Tempuramantel auf süß-saurem Gemüsesalat
an buntem Wildkräutersalat

18,20 €

Bei jeder Umbestellung berechnen
wir Ihnen einen Aufpreis von 2,50 €.

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Einlage nach Wahl und Gemüsestreifen

7,00 €

Rahmsüppchen von Scampi und Kokos mit Curry-Knusperstick

7,80 €

Pfifferling-Rahmsuppe mit Sahnehaube und Croûtons

7,80 €

Salate

"Caesar Salad"

Romana Salatherzen mit Caesar-Dressing, Cocktailtomaten, Croûtons und gehobeltem Parmesan, dazu gegrillte Hähnchenbruststreifen

19,80 €

Großer Salatteller

mit verschiedenen Gemüse- und Blattsalaten, verfeinert mit Gurken, Tomaten, Paprika, Champignons und roten Zwiebeln, garniert mit Croûtons und Sonnenblumenkernen überzogen mit Himbeer-Dressing

17,80 €

Wahlweise mit:

Gegrillte Hähnchenbruststreifen

+ 6,80 €

Gebratenen Lachsstreifen

+ 7,80 €

Frittierte Garnelen im Knuspermantel

+ 8,00 €

**Bunter Beilagensalat
mit verschiedenen Blatt- und Gemüsesalaten**

7,80 €

Aus dem Meer

**Auf der Haut gebratenes Zanderfilet auf Zucchini-Pfifferling Gemüse
und Kartoffelstampf**

29,90 €

**Duett von Jakobsmuscheln und Riesengarnelen
auf Rotem Thai-Curry-Gemüse
und schwarzem Venerer-Reis**

35,90 €

Redsnapper mit gegrillte Pakchoi und Kartoffelecken

33,60 €

**Gebratenes Lachssteak auf Pfifferling Risotto
garniert mit Wildkräutern**

31,90€

Vom Landschwein

**Medaillons vom Schweinefilet auf Pfifferling-Rahmsoße
mit Broccoli-Gemüse, dazu Spätzle**

25,20 €

**Schnitzel „Wiener Art“
mit Pommes frites und buntem Salat**

19,80 €

**Schnitzel mit Pfifferling-Rahmsoße
mit Kroketten und buntem Salat**

20,80 €

Vom Weiderind

**Rumpsteak rosa gebraten unter der Zwiebel-Senf-Haube dazu
Speck-Bohnen und hausgemachte Kartoffelrösti**

32,80 €

**Zart gegrilltes Rinderfilet mit Garnelen im Tempuramantel
mit Chilli-Tomaten-Chutney, auf Grünen Spargelspitzen
mit Zwiebelkonfit an Süßkartoffel-Pommes**

39,80 €

**Ribeye Steak mit Röstzwiebeln,
Schmortomaten und Kartoffelstäbchen**

32,20 €

**Schwäbischer Zwiebelrostbraten
mit Pommes frites und buntem Salat**

32,80 €

Vom Kalb

**Gebratene Kalbsleberscheiben mit Schmorzwiebeln und Speck
an Schnittlauch-Kartoffel-Püree**

25,90 €

Vom heimischen Lamm

**Lammcarrée rosa gebraten,
unter der Meaux-Senf-Kräuterkruste
auf mediterranem Gemüse, dazu Rosmarin-Kartoffeln**

34,80 €

**Lammfilet rosa gebraten auf Perlgraupen,
Pfifferling Risotto mit grünen Spargelspitzen**

32,80 €

Wild aus dem Spessart

**Rehrücken rosa gebraten mit gebratenen Pfifferlingen
an Süßkartoffelpüree und grünem Spargel**

36,50 €

Vom Federvieh

**Gebratene Perlhuhnbrust im Speckmantel
auf geschmortem Wurzelgemüse und Kartoffel-Spaghetti**

27,50 €

Vegetarisches

**Frische Pfifferlinge in Rahmsoße mit Semmelknödeln
und buntem Salatteller**

17,80 €

**Mit Gemüsewürfel gefüllte Aubergine auf Kräuter-Couscous
mit Mozzarella überbacken, garniert mit Tomatensoße und Rucolasalat**

19,50 €

**Nudeln „Mediterran“
In Olivenöl gebratene Zucchini, Paprika und Cocktailtomaten
mit Basilikum und Parmesan verfeinert**

18,90 €

**Pfifferling Risotto mit Schmortomaten,
Rucola und Parmesan-Chips**

18,90 €