

# Herzlich Willkommen

## Öffnungszeiten der Küche:

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

## Aperitif

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

\* Farbstoff

# Vorspeisen

**Vitello Tonnato**  
**Rosa gebratene Scheiben vom Kalbsrücken**  
**überzogen mit Thunfischsoße an buntem Salatbukett**  
**13,50 €**

**Karamellisierter Ziegenkäse auf Feigen-Chutney**  
**an buntem Wildkräutersalat, garniert mit Süßkartoffel-Chips**  
**12,60 €**

**Kürbisdudeln mit gebratenen Jakobsmuscheln**  
**und Rucola Chips**  
**14,50 €**

**„ Caesar Salad “**  
**Romana Salat mit Caesar-Dressing, Cocktailtomaten,**  
**Croûtons und gehobeltem Parmesan**  
**11,90 €**

**Rinder-Carpaccio an Rucola-Salat mit Balsamico mariniert,**  
**Pinienkernen und gehobeltem Parmesan**  
**13,70 €**

**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 €**

**Kürbis-Rahmsuppe mit Kürbiskernen und Kürbisöl**

**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-Kürbis Gemüse  
und Kartoffelstampf**

**29,90 €**

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

**35,90 €**

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

**29,90 €**

## *Vom Landschwein*

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

**25,20 €**

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

**19,80 €**

**Schnitzel in der Walnuss-Panade  
an Rahm-Wirsing mit Butterkartoffeln**

**20,80 €**

## *Vom Weiderind*

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

**29,80 €**

**Zart gegrilltes Rinderfilet mit Rotwein Zwiebelconfit  
auf Kräuter Stampf, Kürbis Spalten und  
Grünen Spargelspitzen**

**37,20 €**

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

**26,50 €**

## *Vom Kalb*

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

**25,90 €**

## *Vom heimischen Lamm*

**Lammfilet rosa gebraten auf Kürbiscurry  
und Dupuy Linsen**

**29,80 €**

## *Wild aus dem Spessart*

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

**36,50 €**

**Zart gegrilltes Hirschrückensteak auf an Wirsing-Gemüse  
mit Austernpilze und Spätzle**

**29,50 €**

# *Vom Federvieh*

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

**27,50 €**

**Rosa gebratene Entenbrust im Honig-Pfeffer-Mantel  
auf Wirsing-Gemüse und Kartoffelklößchen**

**28,70 €**

# *Vegetarisches*

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

**15,80 €**

**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 €**

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

**17,90€**

