



Unsere Vorspeisen

Kleiner Beilagensalat wahlweise mit Joghurt- oder Balsamico-Dressing	EUR 4,50
Verschiedene Blattsalate in Balsamico-Dressing mit gehobelten Spänen vom Parmesan	EUR 6,50
Caesars Salat Romana Salat in klassischem Caesar-Dressing mit Parmesan wahlweise mit gebratener Hähnchenbrust	EUR 7,50 EUR 9,50
Gebackene Praline vom Ziegenfrischkäse auf gepfefferten Aprikosen und Salatgarnitur	EUR 11,50
Carpaccio vom Rinderfilet -klassisch- mit Rucola, Spänen vom Parmesan und Leindotter-Öl	EUR 13,50
Mediterraner Brotsalat mit Scheiben vom Büffel-Mozzarella und schwarzer Oliven-Tapenade	EUR 9,50
Frühlingsrolle von Zander und Garnele an süß-saurem Paprika-Confit mit Scheiben vom Pancetta	EUR 15,00
Carpaccio vom Oktopus in Tomaten-Kapern - Marinade mit Blattsalaten der Saison	EUR 14,50

Unsere Suppen

Klare Rinderkraftbrühe mit Roastbeef im Tramezzinibrot-Mantel	EUR 7,50
Mais-Curry-Suppe wahlweise mit gebratener Garnele	*VEGAN* EUR 6,50 EUR 8,00



Unser Fleisch

Schweinefilet im Speckmantel an dunkler Sauce mit gebratenen Kräuterpilzen und hausgemachten Spätzle	EUR 17,50
Gebratene Maispoularde mit asiatischem Gemüse und Mango-Risotto	EUR 18,50
Geschmorte Rinderbäckchen auf Balsamico-Kirsch-Ragout mit grünem Kartoffelpüree	EUR 18,50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes Frites	EUR 18,50
Lammrücken -rosa gebraten- auf mediterranem Gemüse mit Thymian-Kartoffel-Krapfen und hausgemachter Chili-Minz-Butter	EUR 29,50
Rinderfilet -rosa gebraten- in Limetten-Koriander-Kruste mit Gemüse-Salsa und Süßkartoffel-Püree	EUR 28,50
Grillteller „Von allem Etwas“ Steaks vom Rind, vom Thüringer Duroc-Schwein und Lamm mit hausgemachter Kräuterbutter, Ofenkartoffel und Sauerrahm	EUR 22,50
Rumpsteak -rosa gebraten- mit Kräuterkartoffeln, wahlweise mit glasierten Zwiebeln, hausgemachter Kräuterbutter oder Chili-Hollandaise	EUR 20,50



Unsere Fische

Gebratenes Filet vom Adlerfisch mit Auberginen-Crème und Rucola-Stampfkartoffeln	EUR 22,50
Seeteufel-Medaillons vom Grill auf schwarzem Risotto aus dem Piemont mit Wiener Kaffee-Öl	EUR 24,50

Unsere Alternativen

Cannelloni mit Kichererbsen-Füllung mit Auberginen-Tomaten-Sugo	*VEGAN*	EUR 14,50
Hausgemachte Kartoffel-Nocken mit Oliven, getrockneten Tomaten und gehobeltem Parmesan		EUR 15,50
Riesen-Tortellini aus Ettlingen mit Ricotta-Spinat-Füllung, in Salbeibutter, Kirschtomaten-Ragout und Pecorino-Käse		EUR 15,00



Unser „süßer“ Abschluss

Crème Brûlée mit Sorbet von roten Früchten	EUR	7,50
Lauwarmes Schoko-Törtchen auf Ananas-Kompott mit Zitronen-Thymian-Sorbet	EUR	8,00
Dessertvariation Süße „Versucherle“ aus Manuel Weigele's Dessertküche	EUR	8,50

...und zum Abschluss der Kaffee

Aus der Kaffeerösterei „Ettli“ in Ettlingen:

Tasse Kaffee	EUR	2,50
Milchkaffee	EUR	2,80
Espresso -der Einfache-	EUR	2,40
-der Doppelte-	EUR	4,20
Espresso Macchiato	EUR	2,60
Cappuccino	EUR	2,90
Latte Macchiato	EUR	3,20
Tasse Tee (Schwarz, Grün, Rotbusch, Frucht oder Kräuter)	EUR	2,90

Alle Kaffeespezialitäten bieten wir auch koffein- und laktosefrei an!



Unsere Vesperkarte

Verschiedene Blattsalate in Balsamico-Dressing mit gehobelten Spänen vom Parmesan	EUR 6,50
Schwäbische Maultaschen mit Zwiebelschmelze oder mit Ei gebraten an kleinem Beilagensalat	EUR 9,50
Caesar Salat Romana Salat in klassischem Caesar-Dressing mit Parmesan wahlweise mit gebratener Hähnchenbrust	EUR 9,50 EUR 12,50
Schweizer Wurstsalat dazu Bratkartoffeln oder Pommes Frites	EUR 10,50
Carpaccio vom Rinderfilet -klassisch- mit Rucola, Spänen vom Parmesan und Leindotter-Öl	EUR 13,50
Vesperteller Luftgetrockneter Schinken, Chorizo und verschiedene Käsespezialitäten, Brot und Butter	EUR 14,50
Mediterraner Brotsalat mit Scheiben vom Büffel-Mozzarella und schwarzer Oliven-Tapenade	EUR 9,50
Hausgemachte Kartoffel-Nocken mit Oliven, getrockneten Tomaten und gehobeltem Parmesan	EUR 15,50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes Frites	EUR 18,50
Rumpsteak -rosa gebraten- mit Kräuterkartoffeln, wahlweise mit glasierten Zwiebeln oder Kräuterbutter	EUR 20,50