



## Zum Anstoßen

Trauben-Secco von Raumklang	0,1l	4,00€
Pinot Sekt Bernhard Ellwanger Grossheppach	0,1l	5,50€

## Björn Bergmann Geschmackserlebnis

### Plattiertes Carpaccio mit Trüffelvinaigrette

2010 Weißburgunder Großheppacher Steingruble Q.b.A., Weingut Klopfer, Großheppach. 0,1l 4,00€

\*\*\*

### Brunnenkresse - Schaumsuppe mit gedämpftem Shrimpsbällchen

2009 Schick weiß QbA trocken, Weingut Schick, Heilbronn 0,1l, 5,50€

\*\*\*

### Zander auf bunten Linsen mit Blutwurstpraline und Rauchfischschaum

2010 Riesling QbA trocken, Weingut H. Daniel, Geisenheim 0,1l, 3,50€

\*\*\*

### Unser Sauerbraten vom heimischem Reh mit Rahmwirsing und Mohnschupfnudeln

2009 Incognito Rotwein Q.b.A .trocken, Weingut P. Kuhn, Laumersheim 0,1l, 4,00€

\*\*\*

### Kleiner gebackener Camembert mit hausgemachten Gewürzpreiseln

\*\*\*

### Karamellierter Käsekuchen, mit warmem Schokoschaum und Mandarinen Estragonsorbet

3 Gänge: Suppe, Hauptgang, Dessert 39,00€  
4 Gänge: ohne Zwischengang und Käse 51,00€  
5 Gänge: ohne Käse 65,00€  
komplett 72,00€

### Passendes aus dem Weinberg:

3 mal 0,1l 12,00€  
4 mal 0,1l 16,00€



## Modernes Schwaben im Januar

### Erste Geschmackserlebnisse

Feldsalat in Johannisbeerdressing mit Rotkrautstrudel	14,00€
plattiertes Rindercarpaccio mit Trüffelvinaigrette, Parmesan schwarzer Trüffel frisch gehobelt pro Gramm	15,00€ 4,50€
Mosaik von Lachs und Jakobsmuschel mit Limonen Mayonaise und Kräutersalat	18,00€

**2010 Weißburgunder Großheppacher Steingröble Q.b.A., Weingut Klopfer, Großheppach. 0,1l 4,00€**

### Suppen

Brunnenkresseschaumsuppe mit gedämpftem Shrimpsbällchen	7,00€
Rehessenz mit dreierlei Einlage	8,00€

**2009 Schick weiß QbA trocken, Weingut Schick, Heilbronn 0,1l, 4,50€**

### Moderne Schwaben

### für Sie und Ihn

pochiertes Landei auf getrüffeltem Rahmspinat und Kartoffeln schwarzer Trüffel frisch gehobelt pro Gramm	16,00€ 4,50€
Zanderfilet auf bunten Linsen mit Blutwurstpraline, Petersilien Kartoffeln und Rauchfischschaum	18,00/24,00€
Gaisburger Marsch von Edelfischen und Hummer	19,00/25,00€
Unser Sauerbraten von der Rehkeule, mit Rahmwirsing und Mohnschupfnudeln	24,00€
Getrüffelte Maishuhnbrust auf Trollingerrisotto und Blumenkohl	26,00€

**2010 Riesling QbA trocken, Weingut H. Daniel, Geisenheim 0,1l, 3,50€**

**2009 Incognito Rotwein Q.b.A .trocken, Weingut P. Kuhn, Laumersheim 0,1l, 4,00€**



## **Klassiker**

Geschmorter Kalbstafelspitz mit Lauchgemüse  
und Nussbutterpüree 26,00€

Unser Rostbraten mit Filderkraut, kleiner Maultasche  
und Spätzle 25,00€

## **Hüftengold, oder das, was glücklich macht**

gebackene Apfelküchle  
mit geeister Schwarzwälder Kirschtorte und Punsch 10,00€

karamellierter Käsekuchen,  
mit warmem Schokoschaum und Mandarinen Estragonsorbet 10,00€

große Kugel Sorbet mit Winzersekt 5,00€

Kleiner gebackener Camembert  
mit hausgemachten Gewürzpreiseln 8,00€

Unsere Käseauswahl mit hausgemachten Chutney 11,00€