

Sektcocktail	
„Weihnachtszauber“ 0,1l	€ 4,90
Hausgemachte Limonade 0,4l	4,10
Sekt Hausmarke 0,1l	4,00
Martini rosso <sup>(2, 6, 12)</sup> 5cl	4,00
Crodino auf Eis 0,1l	3,50

## unser Menü:

Getrübzeltes Kartoffelrahmsüpple

---

Schweinemedallions mit Marktgemüse  
& Pommes Dauphines

---

Lebkuchenparfait mit marinierten Kirschen  
27,90

Kleiner bunter Salatteller	5,00
Kleiner Feldsalat mit Speck & Kracherle <sup>(12)</sup>	6,00
Kleiner Blattsalat mit glacierten Maronen & geröstetem Speck <sup>(12)</sup>	9,90
Flädlesuppe <sup>(9)</sup>	4,50
Fleischbrühe mit Markklößchen <sup>(9)</sup>	4,90
Getrübzeltes Kartoffelrahmsüppchen	5,60
<hr/>	
Linguine mit geschmolzenen Tomaten, Parmigiano Reggiano & Pesto	9,60
Kleines Rahmsteak mit frischen Champignons dazu hausgemachte Spätzle	10,40
<hr/>	
Geschnetzelle Putenbrust im Rahmsöble mit Champignons dazu unsere Spätzle	13,00
Hirschkalbsragout im Spätburgundersöble dazu Pommes Croquettes	15,60
Filettöpfe: Schweinelendchen mit frischen Champignons in Rahmsauce auf hausgemachte Spätzle	16,10
Rumpsteak rosa gebraten in Pariser Pfeffersauce, Pommes frites & Salat	24,50

Schweineschnitzel paniert vom Rücken mit Pommes frites & Salat	15,90
Lammrücken rosa gebraten im Kräutermantel mit grünen Bohnen & Pommes Dauphines	26,70
Geschnetzeltes vom Schweinfilet „Züricher Art“ in sämiger Rahmsauce mit Rösti	15,80
Kalbsrückensteak an Marktgemüse mit Jus & Pommes frites	25,80
Brüstchen von der Barbarie Ente an glacierten Maronen & Schupfnudeln	23,90
Geschnetzeltes Rinderfilet in Whiskyrhahm mit grünem Pfeffer dazu Spätzle	26,80
Lachssteak am Rieslingsößle auf dem Gemüsebeet & Tagliatelle	22,50

---

1 Kugel von unserem Vanilleeis	1,80
Gemischtes Eis	5,10
Sorbet vom Weinbergpfirsich & Mandarine	5,70
Hausgebackene Meringe mit Vanilleeis & Sahne	6,80
Cremiges Espresso-Krokanteis mit Sahne	5,50
Eisgugelhupf „Art des Hauses“	5,90
Ralfs Crème brûlée	5,60
Lebkuchenparfait mit marinierten Kirschen	6,90

---

Bühlertäler Talblick Spätburgunder Rotwein tr. Alte Reben Nägelsfürst 0,75l-28,50  
 Gernsbacher Spätburgunder Rotwein trocken \* Schloss Eberstein<sup>(6)</sup> 0,75l-26,50  
 Durbacher Blaufränkisch trocken Rotwein \*\*\* Alexander Laible<sup>(6)</sup> 0,75l-34,00

- Gerne berücksichtigen wir Ihren Wunsch & Umbestellung gegen einen Aufpreis -

„Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, sprechen Sie mit uns oder scannen den QR-Code. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen verwendeten Allergenen.“

2= mit Farbstoff, 6= geschwefelt, 7= chininhaltig, 9= mit Geschmacksverstärker, 10=geschwärzt, 12= mit Konservierungsstoff

