

Aperitif

Das besondere Essig-Aperitif vom Doktorenhof aus Venningen
„Zeit für saure Sinnlichkeit“

„Engel küssen die Nacht“ 2 cl 4,90 €

„Ficus – die Feige“ 2 cl. 4,90 €

„Giacomo Casanova“ 2 cl. 4,90 €

„Frühlingsduft“ ohne Alkohol
Johannisbeer---Maracuja---Pfirsich 0,25l 7,90 €

„grüne Wiese“ mit Alkohol
Orange—Limette—Sekt—Rhabarber-- Blue Curacao 0,25l 8,90 €

Roter Wildapfelsecco **alkoholfrei** Sekthaus Raumland **0,1l**
4,90 €

Perlende Kräuter „Secco“ mit Kräutern verfeinert
Weingut Ellwanger aus dem Remstal **alkoholfrei** 4,90 €

Riesling Sekt trocken 4,70 €

Kir Royal 4,90 €

Lustige Winzerin (mit Pfirsichlikör) 4,90 €

Winzermännle (mit Traubenlikör) 4,90 €

Vorspeisen

Blumenkohlsüppchen mit Croutons und Käse **-Vegie-** 7,90 €

Bunter Tomatensalat mit Burrata-Schaum und Baguette **-Vegie-** 12,40 €

Tarte mit karamellisiertem Sonnengemüse, Kräuterquark
und Salatgarnitur **-Vegie-** 11,20 €

Vitello-Tonnato vom „Reh“ 13,70 €
Salatgarnitur und Baguette

gemischter Salat 6,90 €

Hauptgerichte

<i>Paprika-Pfannknödel mit Champignonrahmsauce und Salat</i>	<u>-Vegan-</u>	21,50 €
<i>Curry-Gemüsestrudel mit Kräuterquark und Salat</i>	<u>-Vegie-</u>	21,30 €
<i>Regenbogenbowl</i>	<u>-Vegie-</u>	21,80 €
<i>(Couscous, Kichererbsen, Spinat, Tomaten, Karotten, Falafel)</i>		
<i>Rehbraten aus der Keule -rosa gebraten- in Wildrahmsauce mit Spätzle und Selleriepüree</i>		29,90 €
<i>Geschnetzeltes vom „Reh“ mit Champignon, Erbsen Rösti und Salat</i>		29,90 €
Wildschweinburger mit Steak-House-Pommes <i>Rucola, Wildfleischpatty, Zwiebeln, Blau-Schimmelkäse, Preiselbeersensauce</i>		20,30 €
<i>Geschmorte Rinderschulter mit weißem Bohnenpüree</i>		25,20 €
<i>Scheiben vom rosa gebratenen Roastbeef mit hausgemachter Remouladensauce und Bratkartoffeln</i>		21,10 €
<i>Rumpsteak mind. 200 gr. mit Rotwein-Zwiebel-Pfeffer-Sauce mit Steakhause Pommes und Salat</i>		34,90 €
<i>Schweineschnitzel mit Meerrettichsauce -paniert- Bratkartoffeln und Salat</i>		22,70 €
<i>Tomaten-Pfirsich-Gazpacho mit Zanderfilet und Baguette</i>		21,50 €

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte beim Service.

Dessertempfehlung

*Hausgemachtes lauwarmes Schokoküchlein mit weichem Kern,
Ragout vom Pfirsich und Vanilleeis* 11,90 €

Crème brulee mit kleiner Überraschung 10,80 €

Rhabarbertarte mit Erdbeerragout und Vanilleeis 11,70 €

ein kleiner Süßer Abschluss von Karolines Eismanufaktur

nach Original Rezept hergestellt , aber nicht in „Spaghettinudelform“

Spaghettieis im Becher 4,90 €

*zu unseren Desserts empfehlen wir Ihnen
unsere leckere 2025er Septimer süss 0,25 l 7,30 €*

neu neu Kalter Cappuccino mit Alkohol
Baileys, Kahlua, Frangelico, Sahne 7,90 €