

HAUPTSÄCHLICHES



Rosa gebratenes „Hanging Tender Steak“ vom US-Beef stark marmorierte, butterzarte, amerikanische Spezialität mit intensivem Fleischaroma, kombiniert mit Chili & Schokolade mit bunten Schmortomaten & Maiscroustillants	25,00
Filet vom Steinbutt in der Pinienkernkruste im Thymian-Kalbsfond, auf grünem Spargel	24,00
Gebratene Riesengarnelen mit Chili und Rosmarin auf Limonenspaghetti mit Basilikum und gehobeltem Parmesan	21,00
Filet vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein in der Estragon-Senfkruste auf knackigem Allerlei von Radieschen, Gurken Frühlingslauch und Crème Fraîche	21,50
Rosa gebratenes Kalbsrückensteak mit zweierlei Spargel im Kräuterflädle, Sauce Béarnaise und neuen Kartoffeln	22,00
Filet vom schottischen Red Label Lachs mit mediterranen Aromen confiert, im Safran Pot au Feu mit Fenchel, Staudensellerie und Tomaten	23,00

VEGETARISCH

Ziegenkäseravioli auf jungem Blattspinat mit Paprikaschaum und gehobeltem Pecorino	17,00
Bruchsaler Spargel auf cremigem Bärlauchrisotto mit geschmorten Kirschtomaten und gebackener Petersilie	19,50