

# Menü 1

Wir begrüßen Sie mit unserem „Sommer Feeling“  
Cocktail alkoholfrei

Bissinger Tomate trifft Burrata  
aus Hohentengen, Pesto

Sommerliche Salatbowl im Apfel-Balsam dressing

Ragout von frischen Pfifferlingen mit Knödel

Variation von regionalen Beeren

44

Kleine Portion 39

Dazu empfehlen wir Ihnen unseren „Rosa Murrel“  
Wein aus Rosswag

# Menü 2

Wir begrüßen Sie mit einem Glas Wermut und Tonic

Agbradenes Gmias und Coppa vom Hällischen Landschwein

Sommerliche Salatbowl im Apfel-Balsam dressing

Original Wiener Schnitzel vom Hohenloher Kalb  
oder

Gebratenes Honauer Forellenfilet / Risotto / Gemüse

Creme Brulee´

49

Kleine Portion 44

Dazu empfehlen wir Ihnen den Sauvignon Blanc  
Wein aus Cleebornn

# Menü 3

Wir begrüßen Sie mit unserem Gin Chilla

Rahmsuppe von der Bissinger Petersilie

Sommerliche Salatbowl im Apfel-Balsam dressing

Stromberg Rehrücken mit  
frischen Pfifferlingen, Bratkartoffeln und Gemüse

Von Beilstein über Irland nach Jamaika  
Obstbrand, Whisky, Rum Tasting

59,00

Dazu empfehlen wir Ihnen den Syrah „S“  
Weingut Sonnenhof / Gündelbach

Alle Preise in Euro  
Sowie mit Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer

## Einzelne Klassiker

Original Wiener Schnitzel vom Hohenloher Kalb  
mit Bratkartoffeln und einer Sommerlichen Salatbowl  
29,50

Dry Aged Roastbeef aus unserem Reifeschrank von der  
Färsen aus Baden-Württemberg mit Frischen  
Pfifferlingen und Spätzle vom Brett  
35,50

Dry Aged T-Bone Steak ( ca.400g ) aus unserem  
Reifeschrank von der Färsen aus Baden-Württemberg  
mit Bratkartoffeln und sommerlicher Salatbowl  
49,50

Burger vom Taubertal Wagyu aus Biologischer  
Freilandhaltung, mit frischen Kartoffelchips  
27