

Aperitifs

Glas Prosecco 0,1l	5,00
„ Sprizz „ Prosecco mit Aperol auf Eis	6,50
„Sprizz extra“ Prosecco mit Campari auf Eis	6,50
Glas Cremant D'Alsace, Riffle & Fils 0,1l	6,00
Glas Winzersekt Blanc de Blanc Andres & Mugler /Pfalz 0,1l	7,00
Glas Champagner Hausmarke	9,00
Riesling Kir 0,1l	6,00
Kir Royal mit Winzersekt 0,1l	8,00
Pêche Mignon 0,1l	6,00
Campari Soda, Orange oder Tonic 4cl	5,00
Gin Tonic Bombay Sapphire	6,50
Sherry medium oder dry 5cl	4,00
Taylor's Port 5cl	5,00
Martini weiß oder rot 5cl	4,00
Pernod 4cl	4,00

Es geht auch ohne.....

Alkoholfreier Trauben Secco 0,1l Sektkellerei Raumland	5,00
Alkoholfreier „Campari“ Monin , Soda oder Orange	5,00

Mit scharfem Blick, nach Kennerweise, seh' ich zunächst mal nach dem Preise.
Und bei genauerer Betrachtung, steigt mit dem Preise auch die Achtung.
Wilhelm Busch (1832-1908)

Suppenklassiker

Tomatensuppe mit Sahne & Sherry	5,95
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle	5,95
Kartoffelsuppe mit Sahne und krossem Speck	6,95
Grünkernsüppchen mit Mettbällchen	6,95

Marktsalate nach Saison

Gemischter Salat	Groß / Klein 8,95 / 4,95
....mit gebratenen Egerlingen (Steinchampignons)	12,95 / 8,95
....mit Speck & Croutons	12,95 / 8,95
....mit in Curry gebratener Putenbrust & Früchten	13,95 / 9,95
....mit mariniertem Lammrücken	13,95 / 9,95

Vorspeisen

Ziegenkäse aus dem Ofen im Zuchinimantel & Feigensenf	7,95
½ Dutzend Schnecken nach art des Hauses Lassen sie sich überraschen!	8,95
Odenwälder Räucherforellenfilets mit gebratenem Speck & Champignons	9,95

Deftiges

Hausgemachte Käsespätzle mit Zwiebelschmelze & kleinem Salat	10,00
2 grobe Bratwürste auf Sauerkraut mit Bauernbrot	10,00
Linsen mit Spätzle & Saitenwürstchen	11,00
Original Pfälzer Saumagen auf Rahmsauerkraut mit Bauernbrot	11,00
Maultaschen vom Schwäbisch Hällischen, gebacken mit Ei & kl.Salat	12,00

Hauptspeisen

Bandnudeln in Gorgonzolarahm mit Blattspinat & Kirschtomaten	12,00
Putenbrust mit Pilzen & Käse überbacken, & kleinem Salat	14,00
Schweinerückensteak mit Rahmsoße & hausgemachten Spätzle	16,00
Zwei panierte Pfannenschnitzel vom Schwein mit Bratkartoffeln & kleinem Salat	17,00
Schweinerückensteak mit Egerlingen & hausgemachten Spätzle	18,00
Schweinelendchen in Rahmsoße mit hausgemachten Spätzle	21,00
Medaillons vom Schweinefilet in Gorgonzolarahm mit Blattspinat, Kirschtomaten und Bandnüdélchen	21,00
Tafelspitz vom Hohenlohischen Rind mit feiner Meerettichsoße, Preiselbeeren & Kartoffelchen	21,00
Geschnetzeltes Rinderrücken in Cognacrahm mit Spätzle	22,00
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Anchorrena-Rinderrücken mit hausgemachten Schupfnudeln	23,00
Lachsfilet im Pfälzer Weißweinsößchen auf Bandnudeln	19,00
Gebratener Zander auf schwäbischem Linsengemüse mit Kartoffelchen	23,00

Weitere vegetarische Gerichte & Fischgerichte finden Sie auf unserer aktuellen Abendkarte !

Unsere Hausspezialitäten !

Liselottes Leibgericht (...wäre es sicher geworden!) Schweinemedallions mit Rahmegerlingen auf hausgemachten Käsespätzle	21,00
Carl Theodors Leibspeise (...vun allem ebbes!) Schweinemedallions in Cognacrahm, serviert mit hausgemachten Spätzle, einer gebratenen Maultasche und Schupfnudeln	24,00
Der Heidelberger "Pflasterstein" ...ein wirklich großes Argentinisches Rumpsteak wahlweise mit Kräuterbutter , Pfeffersoße, Egerlingen oder Zwiebeln	26,00
...gibt's auch in „Normalgröße“	21,00
Perkeo's Grundlage Grosses Rumpsteak mit Zwiebeln & Gorgonzola überbacken	27,00
Portion kross gebratene Bratkartoffeln als Beilage	4,00
Beilagensalat	3,00

Für Kinder

Unser Räuberteller: Ihr bekommt einen Teller & Besteck und „räubert“ bei den Großen, da liegt ja genug auf dem Teller!!!	0,00
Spätzle mit Rahmsauce	4,00
Hackfleischbällchen in Tomatensauce mit Nudeln	5,00
Kinderschnitzelchen mit Spätzle & Sauce	6,00

Nachspeisen

Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce	6,00
Rote Grütze mit Vanillesauce / oder Vanilleeis	6,00/ 7,00
Original Apfelstrudel mit Vanilleeis & Sahne	7,00
Apfelküchle mit Vanillesauce	8,00

Digestifs

Vielle Brune „Pflaume“	5,00
Mirabelle mit Fruchtauszug	4,00
Williams Christ mit Fruchtauszug	4,00
Sauerkirschbrand	4,00
Obstbrand aus dem Holzfass	4,00
Calvados V.S.O.P.	5,00
Remy Martin	6,00
Grappa di Chardonnay´	5,00
Grappa di Moscato aus der “Sansibar” -Magnum	6,00
Sambucca	4,00
Malteser Aquavit	4,00
Jubileums - oder Linie Aquavit	5,00
Averna 4cl	4,00
Ramazotti 4cl	4,00
Fernet Branca 2cl	3,00
Jägermeister 2cl	3,00
Baileys 4cl	4,00
Cointreau 2cl	4,00
Grand Marnier 2cl	4,00
Amaretto 2cl	4,00