



Winter  
25/26

## » SPEISEN AM ABEND «

### APERERO

White Port & Tonic <sup>3)</sup> (Portwein, Tonicwater)	8	Negroni Classic <sup>1)</sup> (Campari, Gin, Wermuth)	11
Aperol Sprizz <sup>1)</sup> (Aperol, Crémant, Soda)	8	San Bitter Sprizz (alkoholfrei)	8
Pimm's No.1 Lemonade (Pimm's, Ginger Ale)	9	Crémant, rosé, 0,1l	7

### VORSPEISEN

Salami, Oliven & Brot	8	Ofen Camembert mit Honig, Thymian	12
Steak Tatar Classic, Röstbrot	18	Rote Bete Tatar mit Kerbel (vegan)	10
mit Pommes Allumettes (Hauptgericht)	24	Suppe der Woche – siehe Tafel	
Pulpo gegrillt mit Belugalinsen-Salat	16		

### HAUPTGERICHTE

Gulasch vom Hohenloher Rind, klassisch mit Kartoffeln	26	Steak Hache mit Pommes Allumettes, Sauce au Poivre	22
Pollo Fino – Schmorhähnchen in Rotwein mit Champignons, Kartoffeln	24	Tagliatelle al Ragù Bolognese	16
— Steak Frites —		Poulet Frites (1/2 Grillhähnchen), Chimichurri, Pommes	20
mit Sauce Bernaise oder Chimichurri		— Aus dem Wasser —	
Rinderfilet, ca. 200g	39	Pulpo Napolitana in Tomatensugo mit Kapern, Oliven, Kartoffeln	28
Entrecôte, ca. 300g	36	Fang des Tages – siehe Tafel	

### BEILAGEN

Kopfsalat mit Kräuter Vinaigrette	7
Gurkensalat mit Joghurt, Dill	6
Pommes Allumettes	6

### ZUM SCHLUSS

Hausgemachte Kuchen	4,5
Malvenpudding mit Vanillesauce	8