

Martinsgans & Co.

Samtsuppe von der Gans
mit karamellisierten Maronen
6,50

Gänsekeule
mit karamellisierten Maronen an feinem Apfel-Rotkraut und
abgeschmälzten Kartoffelklößen
an Orangensauce

18,90

Ganze Gans
mit karamellisierten Maronen an feinem Apfel-Rotkraut und
abgeschmälzten Kartoffelklößen
an Orangensauce
für 4 Personen
(bitte 2 Tage im Voraus bestellen)
Auch zum Mitnehmen!

98,00

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet

Hauchdünn geschnitten, wie es sich gehört
mit Parmesanspänen, gerösteten Pinienkernen und Rucola
12,00

Gebackener Schafskäse

mit Oliven, Pimientos de patron (jede 100te ist angeblich sehr scharf)
und Cocktailtomaten in Knoblauch-Olivenöl
8,90

Tapas Platte

als Vorspeise oder einfach so zu einem guten Glas Wein, wie im
Ursprungsland zelebriert, Jamon de Jabugo, Manchego-Käse, Oliven,
Baguette und Garnitur
pro Person 9,50

Weinbergschnecken

ein halbes Dutzend, ihre Häuser bringen Sie mit, ganz Elsässer Art mit
Kräuterbutter und frischem Toast
7,90

Gambas Pil Pil,

in manch spanischen Regionen auch **Piri-Piri** genannt,
zu Hause auf den Golfterrassen Spaniens – und in Bruchsal
10,90

Suppen

Rinderkraftbrühe

mit Steinpilz-Crêpes-Roulade
6,50

Rahmsüppchen vom Hokaido

mit gerösteten Kürbiskernen
und original steirischem Kürbiskernöl
6,50

Salate

Buntgemischter Salat
mit einem feinen Dressing
4,80

Feldsalat mit feinem Granatapfel-Kartoffeldressing, Croutons
und Granatapfelkernen

7,50

...auf Wunsch mit einer lauwarmen Speck-Zwiebel-Schmelze
8,90

Kürbis trifft Blattsalat
mit unserem Granatapfel-Kartoffel Dressing an süß-sauren
Kürbisspalten und karamellisierten Walnuss Kernen
8,90

Quiche mit Zwiebeln und Speck
an Salatbouquette mit feinem Balsamico Dressing
12,50

Caesar Salat, wer hat`s erfunden? Nein, nicht die Schweizer,
sondern Cesare Cardini in Tijuana, Mexico. Das Original –
Römersalat mit dem speziellen Dressing, mit Kapern, Sardellen
und Parmesan
7,90

klassisch ist auch die Garnierung mit einer ordentlichen Portion

Hähnchenbruststreifen 11,50
oder mit **6 Gambas** 14,90

Fitnesssteller `Iago`
Jede Menge Rohkost, jede Menge Salat einschließlich Kartoffelsalat, alles
Produktion unserer Küche. Zum satt werden!
12,60

Unsere Preise sind in Euro und verstehen sich inklusive Service & Mehrwertsteuer
Die Kennzeichnung von Zusatzstoffen entfällt, da wir keinerlei Zusatzstoffe verwenden
Bei Lebensmittelallergien wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter, unsere Küche hat immer eine Lösung

Burger

`Iago` Burger

Sesambrötchen, 220 g reines Rinderhack, Tomate, Gurke, Zwiebel, Spezi­alsauce vom Küchenchef, Pommes Frites und Weißkohl-Karotten-Salat mit Crème fraiche-Dressing, auch das alles ohne jegliche Zusatzstoffe

12,50

`Iago` Burger de Luxe

das gleiche wie oben, aber dazu noch Cheddar-Käse, gebratener Speck und ein Landei-Spiegelei vom Nachbarn

14,90

`Kikeriki-Burger`

Sesambrötchen, mit Curry marinierte Hähnchenbrust mit Mango und Avocado, Tomate, Gurke, Zwiebel, Spezi­alsauce vom Küchenchef, Pommes Frites und Weißkohl-Karotten-Salat mit Crème fraiche-Dressing, auch das alles ohne jegliche Zusatzstoffe

13,50

Pulled Pork-Burger

Lange dauert es: 48 Stunden einlegen, mehrere Stunden smoken, 13 Stunden garen; nicht umsonst Teil „der Heiligen Dreifaltigkeit“ des amerikanischen Barbecues. Pommes Frites, Weißkohlsalat, leicht säuerlich und unsere rauchige Burger-Sauce

11,50

Veggie-Burger

Auch fleischlos kann lecker sein:
Tomate, Mozzarella di Buffalo, Aubergine und Paprika, ersetzen geschmackvoll das Fleisch

12,50

Hauptgerichte

Pasta und mehr...

Spaghetti aglio e olio

manches Mal ist weniger, mehr....
Spaghetti, Knoblauch und feines Öl ... aus!

8,90

Spaghetti Bolognese

Sauce aus feinstem Hackfleisch, nach italienischem Rezept und
obendrauf Parmesan

8,90

Zucca e Zucchini

Penne und Kürbis á la cremè mit Zucchini und Curry-Hähnchen

15,90

.. und vegetarisch ohne das Hähnchen

12,50

Vegetarische Maultaschen

kein Fleisch versteckt,
an bunten Blattsalaten vom Markt

9,90

Hauptgerichte

Schnipo

Handgeklopftes Schweineschnitzel, mit Liebe paniert und in Butter gebraten, wie der Name sagt: mit Pommes Frites

9,90

Schniposa

Handgeklopftes Schweineschnitzel, mit Liebe paniert und in Butter gebraten, wie der Name sagt: mit Pommes Frites und Salat

12,90

extra Sauce dazu 1,50

Zwiebelrostbraten

(sprich: Zwiwwelroschtbroade), die Erfindung reklamieren die Schwaben, toll gemacht wird das aber auch bei uns, Spätzle sind dabei, es sei denn Sie wollen etwas Anderes

19,80

Brusler Filetpfännle

edles Schweinefilet auf hausgemachten Spätzle, Rahmsauce mit reichlich Champignons, aber Achtung, diese Pfanne ist heiß!

15,90

220gr. Rumpsteak

mit Bratkartoffel und Kräuterbutter

23,50

Hauptgerichte

Original Wiener Schnitzel mit Originalbeilagen

Die „Originalbeilagen“ gibt es in den verschiedensten Varianten, bei uns wählen Sie zwischen Pommes Frites, Bratkartoffeln oder lauwarmem Kartoffelsalat, Preiselbeeren gibt es immer. Und natürlich eine Zitronenscheibe. Selbstverständlich Kalbfleisch.

18,90

Cordon Bleu

„blaues Band“ macht da als Übersetzung wenig Sinn, in alten französischen Kochbüchern meint à la Cordon bleu „nach Art der hohen Kochkunst. Wir schneiden in ein dickeres Kalbsschnitzel eine Tasche und füllen diese mit gutem Kochschinken und gutem Edamer.

Wählen Sie Ihre Beilage

21,90

Rinderbäckchen in Spätburgunder

Als Rinderbäckchen wird das Backenfleisch des Rinds bezeichnet. Das Rinderbäckchen hat eine dunkelrote Farbe und zeichnet sich durch eine feine Marmorierung aus. Die zarte Fettmarmorierung macht die sonst eher mageren Ochsenbäckchen zu einem echten Leckerbissen. Wir reichen Perlgraupen-Risotto und Broccoli dazu

17,50

Linsen mit Spätzle und Saitenwürstle

Ein schwäbischer Klassiker, Essig ist drin, wenn Sie mehr davon wollen informieren Sie einfach unseren Service. Auch hier sind die Geschmäcker ja verschieden.

9,90

Feinstes Fleisch

Rib Eye

Die weltweit besten Steaks kommen - ohne Wenn und Aber - aus den USA. Rinderrassen, wie Hereford und Black Angus, verbunden mit dem Züchter-Know-how, begründen den Weltruf dieses hervorragenden Fleisches.

½ lb (ca. 227g)

35,00

Entrecote vom Bison

Bekannt durch seine mächtige, eindrucksvolle Erscheinung in unzähligen Indianerfilmen, ist der Bison, solange es Menschen gibt, von Ihnen gejagt worden. Für die Indianer war der Bison ein zentraler Bestandteil ihres Lebens. Zu halten ist der Bison nur freilaufend und am Besten in seiner ursprünglichen Heimat: der amerikanischen Prärie. Hier gibt es bis zu 180 verschiedene Kräuter und Mineralien, die dem Bison-Fleisch einen frischen, würzigen Geschmack verleihen.

½ lb (ca. 227g)

39,00

Schweinekotelett vom Iberico

Kotelett vom Iberico, dem schwarzen, halbwilden spanischen Schwein, welches sich von Korkeichen ernährt und immer genügend Bewegung hat. Schweinefleisch, wie man es nicht erwartet. Wir garen das sous-vide.

24,00

Feinstes Fleisch

American Flank Steak

Flank Steak, dass der Dünnung unterhalb des Filets ausgelöst, 12 Stunden im Ofen sous-vide gegart wurde, ist von unvergleichlicher Zartheit. Erstklassiges, australisches Weiderind

180 feinste Gramm	22,00
-------------------	-------

Filet vom Weiderind

Filet vom Hohenloher Weiderind. Bei uns garantiert aus Hohenlohe.

Rohgewicht (ca. 220g)	32,00
-----------------------	-------

Beilagen zum feinsten Fleisch

Bratensoße	1,50
Rahmsoße	1,50
Cognac-Pfeffer-Rahmsoße	2,50
Sherrysoße	2,50
Kräuterbutter	1,00
Café de Paris	1,00
Bratkartoffel	3,50
Steak Fries	3,50
Spicy Wedges	3,50
Spätzle	3,50
Folienkartoffel mit Sour Cream	3,50
Gemüsebouquet	3,50
Grillgemüse	4,50
Grilltomate	2,50

Unsere Preise sind in Euro und verstehen sich inklusive Service & Mehrwertsteuer

Die Kennzeichnung von Zusatzstoffen entfällt, da wir keinerlei Zusatzstoffe verwenden

Bei Lebensmittelallergien wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter, unsere Küche hat immer eine Lösung

Fisch

3 argentinische Rotgarnelen
auf Spaghetti aglio e olio,
auch auf Spaghetti „Enzo“ erhältlich,
fragen Sie unseren Service

18,50

Forelle Müllerin

Schlichtweg die klassische traditionelle Zubereitung einer Forelle aus heimischen Gewässern. Petersilienkartoffeln dazu und guten Appetit.

17,50

Wolfsbarsch Filet

Wer Fisch mag, wird Wolfsbarsch lieben: Der edle Meeresbewohner hat kulinarisch nur das Beste zu bieten. Und gesund ist er außerdem!
Auf italienischen Orecchiette im feinen Gemüsesud

18,50

Dessert

Birnen Creme Brûlée
mit Karamell-Schokoladen-Brownie

8,50

Eiskaffee
mit Vanilleeis und Sahne

6,50

Duett von Parfait
- unser Serviceteam informiert Sie gerne,
welche Sorten wir gerade frisch für Sie gezaubert haben -
auf Soßenspiegel und saisonalen Früchten

7,50

Trilogie unserer hausgemachten Sorbets,
- fragen Sie bitte nach, welche Sorten
wir gerade frisch für Sie produziert haben -

7,50

Pflaumen Crumble
mit Vanilleeis und Sahne
(Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)

7,50

Eis

Gestalten Sie sich Ihr gemischtes Lieblingseis
aus folgenden Sorten:

Bourbon-Vanille
Schokolade
Erdbeere
Walnuss

je Kugel 2,00

...aber bitte mit Sahne 1,00