

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet

Hauchdünn geschnitten, wie es sich gehört
mit Parmesanspänen, gerösteten Pinienkernen und Wildkräutersalat

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

SAISONALE GERICHTE

Karotten-Ingwer Suppe,

hilft nicht unbedingt gegen Erkältungen,
schmeckt aber auch wenn man eine hat.

6,50

Fusili an Steinpilzen á la creme

ein „Muss“ für die Liebhaber dieser edlen Speisepilze

13,90

Schweinemedallions an Steinpilzen á la creme

mit Herzoginkartoffeln und Kaiserschoten

18,90

Pflaumen Crumble

mit Vanilleeis und Sahne
(Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)

7,50

SOMMERKARTE

Sommersalat

Blattsalate mit karamellisierter Ananas, Erdnusskernen und gebratener Hähnchenbrust mit fein-fruchtigem Maracujadressing

12,50

Currywurst mit Pommes Frites,

die Wurst wie beim Original ohne Pelle,

wir haben dazu eine spezielle Sauce kreiert; gourmetmäßig!

8,50

Spaghetti Bolognese

Sauce aus feinstem Hackfleisch, nach italienischem Rezept und obendrauf Parmesan

9,50

Wurstsalat

gemacht aus Delikatess-Lyoner mit Paprika, Zwiebel, Gurke, Ei und

Peperoni, fein angemacht mit Bratkartoffeln

10,90

Gambas Pil Pil,

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

10,90

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

SALATE

Salatteller

bunte Rohkost und knackige Blattsalate
mit feinem Balsamico-Dressing

5,20

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 **4 Gambas** 13,90

BURGER

`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, Spezijsauce vom Küchenchef,
Pommes Frites und Weißkohl-Karotten-Salat mit Crème fraiche-Dressing,
auch das alles ohne jegliche Zusatzstoffe

13,50

Veggie-Burger

Kartoffel-Gemüse-Rösti und Spegelei mit Tomate, Gurke, Zwiebel,
Sour Cream, Pommes Frites und Weißkohl-Karotten-Salat mit Crème
fraiche-Dressing, auch das alles ohne jegliche Zusatzstoffe

12,50

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

PASTA UND MEHR ...

Spaghetti aglio e olio

manches Mal ist weniger, mehr...
Spaghetti, Knoblauch und feines Öl ... aus!
8,90

8 Black Tiger Garnelen

auf Spaghetti aglio e olio,
auch auf Spaghetti „Enzo“ erhältlich,
fragen Sie unseren Service
18,50

Vegetarische Maultaschen

kein Fleisch versteckt,
an bunten Blattsalaten vom Markt
9,90

FLEISCH

Schniposa

Handgeklopftes Schweineschnitzel, mit Liebe paniert und in Butter gebraten, wie der Name sagt: mit Pommes Frites und Salat
14,90

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
21,00

Brusler Filetpfännle

edles Schweinefilet auf hausgemachten Spätzle, Rahmsauce mit reichlich Champignons und feinem Gemüse, aber Achtung, diese Pfanne ist heiß!
17,50

FLEISCH

220gr. Rumpsteak

mit Bratkartoffel und Kräuterbutter

23,50

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.

20,90

FISCH

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

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

FEINSTES FLEISCH

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. Serviert mit Grillgemüse, Herzoginkartoffeln und feiner Cognac-Soße

½ lb (ca. 227g)

45,00

Filet vom Weiderind

Filet vom Hohenloher Weiderind. Bei uns garantiert aus Hohenlohe. Mit Rosmarinkartoffeln und Pfefferrahmsoße

Rohgewicht (ca. 220g)

38,00

DESSERT

Eiskaffee

feines Vanilleeis mit kaltem Kaffee und
einer Portion frischer Sahne

6,50

Trilogie unserer hausgemachten Sorbets,

7,50

Duett vom Parfait

auf Soßenspiegel und saisonalen Früchten

7,50

Eis

Gestalten Sie sich Ihr gemischtes Lieblingseis
aus den folgenden Sorten:

Bourbon-Vanille

Schokolade

Erdbeere

Walnuss

je Kugel 2,00

...aber bitte mit Sahne 1,00