

*II IT'S APERO TIME II*

<b>G</b> LAS WINZERSEKT ROSE 0,1 L	8
<b>G</b> RAND MARNIER A L' ORANGE 0,2 L	8
<b>L</b> IMONCELLO SPRITZ MIT ZITRONE 0,2 L	8
<b>C</b> CAMPARI SPRITZ MIT ORANGE 0,2 L	8

*II STARTER II*

<b>R</b> INDERKRAFTBRÜHE MIT KRÄUTERFLÄDLE	8
<b>K</b> KARTOFFELRAHMSUPPE NACH OMA'S REZEPT	8
<b>K</b> KNACKIG FRISCHE BLATTSALATE DER SAISON	8
<b>O</b> KTOPUS IN FRUCHTIG SCHARFER TOMATENSOÛE MIT	
ZIEGENFRISCHKÄSE AUF ROTE BETE CARPACCIO	18
<b>S</b> URF AND TURF VOM BEEF TATAR UND ROTE GAMBAS	
MIT TRÜFFELMAYONNAISE UND FORELLENKAVIAR	20

*II MENÜ II*

<b>K</b> KNACKIG FRISCHE BLATTSALATE MIT ZIEGENKÄSE	16 €
<b>H</b> IRSCHRÜCKEN AUS HEIMISCHER JAGD IN HOLUNDERSOÛE	
WURZELGEMÜSEPÜREE PREISELBEEREN UND SPÄTZLE	36 €
<b>C</b> REME BRULEE MIT KAMELISIERTER ANANAS	
APRICOT CLAFOUTIS UND MANGOSORBET	48

*II BEER SPECIALTIES II*

<b>K</b> ELLER PILS NATURTRÜB 0,33 L	4
<b>K</b> AISER HEFE HELL 0,5 L	5
<b>K</b> AISER EXPORT 1881 0,5 L	5
<b>K</b> AISER OHO ALKOHOLFREI 0,33 L	4

*II KITCHEN CLASSICS II*

<b>K</b> KNACKIG FRISCHE BLATTSALATE DER SAISON MIT PANIERTER	
MAISHENDLBRUST SUPREME UND MARILLENCHUTNEY	22
<b>C</b> ORDON BLEU AUS DER KALBSOBERSCHALE MIT BELGISCHEN FRITTEN	
ZITRONENFILET PREISELBEEREN UND KLEINEM CEASAR SALAT	28
<b>W</b> IENER SCHNITZEL IN BUTTERSCHMALZ GEBRATEN MIT ZITONENFILET	
BRATENJUS ZUM KARTOFFEL ACKERSALAT UND PREISELBEEREN	26
<b>R</b> AHMSAUERBRATEN VOM LÄNDLEKALB ( KALBSMITTELBLATT ) MIT	
SPÄTZLE VOM GELBKORNWEIZENMEHL UND PREISELBEEREN	28
<b>R</b> UMPSTEAK UND ROTE GAMBAS MIT TRÜFFELMAYO UND KAVIAR	
CAFE DE PARIS BUTTER UND SÜßKARTOFFEL POMMES	36
<b>R</b> OSTBRATEN VOM RECHBERGER OCHSEN MEDIUM GEBRATEN	
MIT ZWEIERLEI GESCHORTE ZWIEBEL UND HANDSPÄTZLE	32
<b>Z</b> ANDER KROSS AUF DER HAUT GEBRATEN ,MIT FLOWER SPROUTS	
TRÜFFEL POMMES MIT PARMESAN MAJO UND CEASAR SALAT	36

*II WINE IS FINE II*

WEINGUT SONNENHOF IN VAHINGEN ENZ

<b>G</b> RAUBURGUNDER 0,2 L	6
<b>W</b> EIßWEIN CUVEE 0,2 L	8
<b>L</b> EMBERGER 0,2 L	6
<b>R</b> OTWEIN CUVEE 0,2 L	8

*II SWEET AND CHEESE II*

<b>C</b> REME BRULEE MIT KAMELISIERTER ANANAS	
APRICOT CLAFOUTIS UND MANGOSORBET	12
<b>K</b> AISERSCHMARREN MIT APFELMUS BESCHWIPSTEN	
MARILLEN UND VANILLEIS VON MÖVENPICK	12
<b>B</b> ERGGÄSE AUS SCHWARZENBERG MIT FEIGENSENF	12

*II NESPRESSO COFFEE II*

<b>E</b> SPRESSO I LUNGO I DECAFFEINATO	4
<b>B</b> ESCHWIPSTER AFFAGATO AL CAFFE	8

*II DIGESTIF II*

<b>M</b> MARILLE I KRÄUTERLIKÖR - 18° I GIN APPLAUS I CAMPARI - 18° I 4 CL.	6
---	---

**VIEL VERGNÜGEN WÜNSCHEN ELA UND BORIS KAIBER**