

## UNSER BUSINESSMENÜ

Vorspeise

\*\*\*\*\*

Hauptgang

\*\*\*\*\*

Dessert

als 3-Gang-Menü € 45,00

Vorspeise € 17,00 | Dessert € 14,00 | Hauptgang als Plat du Jour € 24,00

## VORSPEISEN UND KALTE GERICHTE

Lauchtarte, Pfifferlingssalat, Rauchöl-Emulsion	€ 16,00
Lauwarm gegartes Forellenfilet "Zordel", Sauerrahmmousse, Rote Bete, Apfel-Meerrettichmoluppe	€ 18,50
Geräuchertes und gebeiztes vom Lachs, Senf-Dillsauce	€ 21,00
Gemischter Salat	€ 10,00
Kaltes Roastbeef, Remouladensauce, Bratkartoffeln	€ 21,00
Terrine vom Kraichgauer Schweinebäckle, Karottenallerlei	€ 17,50

## SUPPEN

Tomatenessenz, Topfenknödel, Basilikumöl	€ 10,50
Geeistes weißes Bohnensüppchen, Vesperbrot	€ 13,50

## VEGETARISCHES

Rote-Bete-Risotto mit Pecorino gratiniert	€ 24,50
Gebackene Auberginenröllchen, orientalischer Quinoa, Kefir-Mangolassi	€ 25,00

## FISCHGERICHTE

Stör <sup>2</sup> , Brandade, Staudensellerie, Apfel	€ 35,00
Doradenfilet, Paprikasud, Gnocchi	€ 30,00
Zordel's Forelle „Müllerin“, Kartoffel, Butter	€ 28,00

## FLEISCHGERICHTE

Poltinger Lammkeule & Lammwurzeln, Fregola Sarda, Tomatensalat	€ 31,50
Szegediner Gulasch und Filet vom Kraichgauer Landschwein, Langos	€ 25,50
Entenbrust, Artischockenrisotto, Aprikose, Salbei	€26,50

## KLASSIKER

Hausgemachte Maultaschen, Zwiebelschmelze, Kartoffelsalat	€ 20,50
Wiener Schnitzel, Bratkartoffeln, Beilagensalat	€ 29,50
Kalbsleber „Berliner Art“, Kartoffelpüree	€ 29,00
Schwäbischer Zwiebelrostbraten, Spätzle, Maultasche, Jus	€ 34,00

## GOURMET-TRADITION

### VORSPEISE

Gänseleberparfait, Aprikosen, Kopfsalat, rosa Pfeffer	€ 42,00
---	---------

### HAUPTGERICHT

Rinderfilet, Artischockentempura, Vera Pagliettina	€ 48,00
--	---------