

Vorspeisen

Jakobsmuscheln unter der Erdnusskruste an Chutney vom Butternußkürbis	15.00 €
Roberts 5 Köstlichkeiten nach Markt	15,50 €
Kichererbsen – Kuchlein an Kräutersalat mit Avocado – Dip	13,50 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit altem Parmesan auf gebratenen Pfifferlingen	15,00 €
Blattsalat vom Angelbachtaler Feld im Kartoffeldressing	8,00 €

Suppen

Essenz von Waldpilzen mit Reh - Maultasche	10,50 €
Schaum von der Angelbachtaler Kartoffel mit gebratener Schwarzwurst	10,50 €

.....was Badisches

In Malscher Rotwein geschmorte Kalbsbäckchen an Pfifferling - Tagliatelle und kleinem Gemüse		27,50 €
	klein	24,50 €
Steak vom Hohenloher Weiderind unter der Markkruste, Rotwein - Schalotten und Röstkartoffel		29,50 €
Brust von der Maispoularde auf Wurzelgemüse mit cremigen Mascarpone - Ravioli		27,50 €
Pfifferling – Risotto mit gehobeltem Parmesan		27,50 €

**Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte auf unsere damit
gekennzeichnete Speisekarte an.**

Ihr Heckerstuben - Team

.....mal was Anderes

Polpo und wilder Gamba auf pikanten
Gemüse – Rucola - Spaghetti 30,00 €

Schafskäse im Kartoffelmantel auf warmem Salat
von Angelbachtaler Tomaten 25,00 €

Medaillons vom Seeteufel auf Kerns Gartengurken mit
geschmelzten Kartoffel 29,00 €

klein 26,00 €

Kalbsfilet im Seranomantel mit gebackenem Ziegenkäse,
roter Paprikasoße, Schnippelbohnen und Rösti 32,00 €

Dessert (Versuchungen sollte man nachgeben, wer weiß ob sie wiederkommen)

Oscar Wilde

Mousse von der Bitterschokolade an Aprikosensorbet und
Nußschnitte 10,50 €

Apfel - Tiramisu 10,50 €

Topfenködel an Zwetschgenkompott mit
Vanille – Macadamia - Eis 10,50 €

Ein Süßwein zum Dessert ?

2015er Riesling Auslese
Weingut Heitlinger, Tiefenbach 5 cl 4,50 €

