

Vorspeisen

Polpo, Gamba und Jakobsmuschel auf gebratenem
Frühlingsgemüse mit Tomaten-Chutney 15.00 €

Roberts 5 Köstlichkeiten nach Markt 15,50 €

Falafel an kräftigem Mousse von jungen Erbsen mit
Pochiertem Ei und Avocado - Dip 14,50 €

Badischer Bratkartoffelsalat mit rosa Kalbstafelspitz und
Flußkrebse in Dijon Senf 14,50 €

Blattsalat vom Angelbachtaler Feld im Kartoffeldressing
mit gerösteten Kernen 9,50 €

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Grünkern und Markklößchen 9,50 €

Bärlauchsüppchen mit Croutons 9,50 €

....was Badisches

In Malscher Rotwein geschmorte Kalbsbäckchen an an Morchelrahmnudeln mit kleinem Gemüse		27,50 €
	klein	24,50 €
Steak vom Hohenloher Weiderind mit Dijon – Pfeffer - Glasur, Petersilienwurzel – Kartoffel – Stampf, Schalotten - Jus		29,50 €
Filet vom Rheinzander auf in grünem Spargel und Bärlauch geschmelzten Ricotta - Ravioli		29,00 €
	klein	26,00 €
Bärlauch – Risotto mit geschmolzenem Ziegenfrischkäse		28,00 €

.....mal was Anderes

Roberts Bouillabaisse mit Sauce Rouille und Röstbrot	29,50 €
klein	26,50 €
Lammhüfte unter der Kräuterkruste auf Gremolata – Gemüse mit Rösti	28,50 €
Fledermaussteak vom Schwäbisch Hällischen Landschwein an Balsamico – Linsen und Bärlauchspätzle	28,50 €
Entenleber in Rotwein auf Selleriepüree mit Röstkartoffel	27,00 €
Ricotta – Ravioli in Tomaten – Pinien – Butter mit grünem Spargel und altem Parmesan	26,50 €

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

Ihr Heckerstuben - Team

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

Oscar Wilde

Limetten – Quark – Mousse an Grapefruit in Himbeer - Karamell 10,50 €

Bananen – Passionsfruchteis und Mousse von der Bitterschokolade
mit Erdnuss – Schokoladen - Crumble 10,50 €

Zweierlei Sorbets 7,50 €

Ein Süßwein zum Dessert ?

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