

## Fein zu Wein

---

<b>Dreierlei Oliven</b> – schwarze Taggiasche aus Ligurien, Kräuteroliven und grüne Lesbos aus Griechenland	€ 4,90	
<b>Einfach so</b> – grüne Oliventapenade, Dörrtomaten, Cipolle, Oliven, Röstbrot	€ 5,90	3)12)Roggen+Weizen
<b>Tapasteller</b> – Obermünstertaler Bergkäse, Schwarzwälder Schinken, eigene Wildsalami, Oliven, Brot	€ 8,50	1)g)a)Roggen+Weizen
<b>Bioland Ziegenfrischkäse</b> - mit Basilikum Pesto und Tomaten-Chilli-Marmelade	€ 10,80	g)Pinienkerne
<b>Obatzda</b> – pikant angemachter Camembert mit Zwiebele, Salzbrezeln, Dörrtomaten	€ 7,50	g)a)Roggen+Weizen
<b>Käse &amp; et cetera</b> – ½ Rohmilch Camembert mit Preiselbeerkompott und Brotkorb	€ 8,80	g)a)Roggen+Weizen
<b>Parmigiano Reggiano</b> – mit 12 Jahre alten Aceto Balsamico und eingeweckten Rosmarinschalotten	€ 8,80	g)
<b>Schälchen Nüsse + Kartoffelchips mit Meersalz</b> (Rauchmandeln, Erdnüsse)	€ 3,90	h)e)12)
<b>Sardinilas</b> – kleine Sardinen in Olivenöl (La Brujula), Oliventapenade, Röstbrot	€ 9,80	d)Roggen+Weizen

## Brot Zeit - Bietigheimer Wildnis aus der eigenen Metzgerei und von der Jagd

---

<b>Schinken &amp; et cetera</b> – Schwarzwälder Schinken, Serano Schinken, Bresaola vom Ross, Entenmettwurst, Wildsalami, Pfefferbeißer, Dörrtomaten, Cibolle, Salzbutter und Brotkorb	€ 15,50	1)3)12)a)Roggen+Weizen
<b>Schwarzwälder Schinken vom Metzger Hils in Schramberg</b> hauchdünn aufgeschnitten mit Salzbutter, Rote Bete und Brotkorb	€ 12,50	1)g)a)Roggen+Weizen
<b>Spanferkel Rillettes</b> - im Spangenglas(220ml) mit Gürkle, Salzbutter und Hausbrot	€ 8,50	1)7)g)j)a)Roggen+Weizen
<b>Wildleberpâté</b> – a la Campagna (220ml) würzig abgeschmeckt, mit Wildapfelsalz und Hausbrot	€ 11,00	1)i)j)a)Roggen+Weizen
<b>Wein-Vesperle</b> – 3erlei im Gläschen (Leberwurst fränkische Art, Wildleberpâté, Spanferkel Rillettes <u>oder</u> Rotwurst 125ml) essigsüße Pickles, Salzbutter, Meerrettich Senf und Brotkorb <b>(Reicht auch für Zwei)</b>	€ 15,50	1)i)j)a)Roggen+Weizen
<b>Hirschlyoner</b> – „aus em Bixle“ zart und mild, mit Rote Bete und Brotkorb	€ 7,80	1)7)g)i)j)a)Roggen+Weizen
<b>Frikadelle 11te Generation</b> – 3 Stück warme Minifleischküchle mit Meerrettich Senf und Hausbrot	€ 8,80	12)c)g)i)j)a)Roggen+Weizen

## Tagesempfehlung auf der Tafel ...

### Aus dem Ofen

---

<b>Ofen Raclette Käse</b> – mit Perlzwiebel, Cornichons und italienisches Landbrot	€ 9,80	g)1)a)Roggen+Weizen
<b>Ofenfrisches Piede</b> - <b>Französisch:</b> belegt mit Speck und Brie - <b>Italienisch:</b> Tomate-Mozzarella-Basilikum - <b>Pikant:</b> mit Rindfleisch, gelbe Pfefferoni und rote Zwiebel	€ 4,90	a)g)f)3)Weizen a)g)h)f)d)Weizen, Mandeln a)g)f)3)Weizen
<b>Flammkuchen</b> - <b>Elsässer:</b> mit Crème Fraîche, Speck und Zwiebel <b>Rustikal</b> : Schwarzwälder Schinken und Lauch auf Bierteig <b>Anders</b> : mit Lachs und Lauch <b>Gusto:</b> marinierter Kürbis, Feta Käse, geröstete Kürbiskerne und Kernöl	€ 8,90 € 9,80 € 8,90 € 9,80	g)a)1)3)Weizen g)a)1)3)Weizen+Roggen g)a)d)1)Weizen g)a)d)1)Weizen
<b>Knusperbrot</b> - Roggenbrot mit Speck, Zwiebel und Käse herzhaft gebacken	€ 5,90	a)12)f)1)g)2)k)d)Roggen+Weizen

### Süßes für danach

---

<b>Panna Cotta</b> - mit Himbeermark	€ 5,90	g)
<b>Waffel</b> - knusprig gebacken mit eigenem Apfelkompott	€ 5,90	a)c)g)h