

## DESSERT

**Geeistes Erdbeersüppchen**  
mit Holunderblütensorbet  
und Holundersekt aufgegossen  
8,50

**Gebrannte Vanillecreme**  
mit marinierten Sommerbeeren  
und Cassissorbet  
8,50

**Törtchen von Bitterschokolade und Mohn**  
mit Sauerrahmeis und Aprikosensauce  
9,20

*Handwerklich  
hergestellter  
Kuhmilchkäse  
aus der Region*

## KÄSE

**Käsemanufaktur Müller, Hockenheim**  
Auswahl von Rohmilchkäse  
mit hausgebackenem Früchtebrot  
12,50

## APERITIF - EMPFEHLUNG

**Unsere Doktorenhof Aperitif - Essige**  
aus Venningen in der Pfalz  
Probierschluck 3,50

*Saure Sinnlichkeit -  
Lassen Sie sich  
überraschen*

**Holunderzauber**  
Bernulf Schlauch  
Hohenlohe / Württemberg  
1 dl 6,50

## SCHLOSSWEINSTUBEN - MENÜ

**Carpaccio vom Kalb**  
mit Limonenöl und schwarzem Pfeffer mariniert,  
Artischocken- Olivensalat und gehobeltem Pecorino

**Gefüllter Tintenfisch**  
auf Safranrisotto in Sepiasauce

**Nußlocher Milchzicklein**  
in Heidelberger Spätburgunder geschmort  
auf sommerlichen Gemüseragout  
mit Salbeignocchettis

**Törtchen von Bitterschokolade und Mohn**  
mit Sauerrahmeis und Aprikosensauce

3 - Gang Menü  
mit Vorspeise oder Zwischengericht 49,00  
inkl. Weinreise (1 dl je Gang) 61,00

4 - Gang Menü 62,00  
inkl. Weinreise (1 dl je Gang) 78,00

*Genießen Sie zu  
Ihrem Menü die  
korrespondierenden  
Weine.  
Unser Serviceleiter  
nimmt Sie mit auf  
eine Reise durch  
unsere Weinkeller*

Alle Preise in Euro inkl. 19 % MWST

## VORSPEISEN

### **Nußlocher Ziegencaciotta**

mit Strauchtomatensalsa, Kräutersalat  
und altem Balsamico  
12,50

### **Carpaccio vom Kalb**

mit Limonenöl und schwarzem Pfeffer mariniert,  
Artischocken- Olivensalat und gehobeltem Pecorino  
15,50

### **Variation vom geräucherten Lachs**

mit Apfel - Meerrettichsalat  
und Gurkenspaghettinis  
13,50

## SUPPEN

### **Pot au Feu von Edelfischen**

mit Safran und grünen Bohnenkernen  
9,90

### **Gazpacho von Roter Bete**

mit Matjestatar und Kräuteröl  
7,50

## VEGETARISCH

### **Hausgemachter Laugenweckknödel**

mit gebratenen Pfifferlingen in Kräuterrahm  
12,50

## FLEISCH & GEFLÜGEL

### **Hirschrücken**

mit Wacholder und Rosmarin aromatisiert  
auf gebratener Semmelknödelscheibe,  
Pfifferlingen und glasierten Herzkirschen  
26,00

### **Gefüllte Perlhuhnbrust**

auf Kräutertagiatelle mit gebratenem grünen Spargel  
und Pfifferlingen á la creme  
23,80

### **Filet von der deutschen Färse**

mit Chorizzokruste auf karamellisierten jungem  
Knoblauch in geräucherter Paprikajus  
und Süßkartoffelpüree  
27,00

## FISCH

### **Saltimbocca vom Seeteufel**

auf Meeresfrüchtersotto mit geschmorten  
Kirschtomaten im aufgeschäumten Bouillabaisesud  
Grosse Portion 24,50  
Kleine Portion 19,50

### **Gebratenes Forellenfilet**

auf Portweinspinat mit glasiertem Kohlrabi  
und Kartoffelbällchen  
19,80

*In*