

## Vorspeisen

Jakobsmuscheln unter der Pinienkruste mit zweierlei Chutney	14,50 €
Roberts 5 Köstlichkeiten nach Markt	15,50 €
Charentais Melone karamellisiertem Ziegenkäse auf Himbeermark	13,50 €
Couscous Salat mit Balsamico-Honig Entenbrust und Zuckerschoten	14,00 €
Blattsalat vom Angelbachtaler Feld im Kartoffeldressing	9,50 €

## Suppen

Kokos – Zitronengras – Schaum mit lackiertem Hähnchenspieß	10,00 €
Essenz von der Tomate mit Parmaschinken-Grissini	9,50 €
Kürbisrahmsüppchen	8,50 €

## was Badisches...

In Malscher Rotwein geschmorte Kalbsbäckchen mit Kürbistortellini in Schnittlauchrahm und kleinem Gemüse		26,50 €
	klein	23,50 €
Steak vom Kraichgauer Ochsen unter der Meerrettichkruste, Rotweinsöße und Röstkartoffel		26,00 €
Geschmorte Wildente ( entbeint ) auf Ananas-Spitzkohl, Kartoffelperlen		28,00 €
Knuspriges Zanderfilet mit Perlgraupen – Pfifferlingrisotto, Tomatenbutter		27,00 €
Schnitzel von der Angelbachtaler Fleischtomate auf gebratenem Gartengemüse, Meersalzkartoffel		24,00 €
	klein	21,00 €

## mal was Anderes...

Polpo und großer Gamba in Koriander und Chili  
mit gebratenem Sesamreis 28,00 €

Lackierte Lammhüfte auf Kürbis – Curry mit Rösti 26,00 €  
klein 23,00 €

Rosa gebratene Kalbsleber mit Zwiebel-Pfeffer-Glace,  
Rosmarinspinat und Steinpilz-Kartoffelstampf 27,00 €

Tagliatelle mit Pfifferlingen und Steinpilzen in Tomaten und Kräutern  
24,00 €

**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

Mousse von Bitterschokolade an Aprikosen - Chutney 10,00 €

Cassis-Feigen mit eigenem Sorbet und Mascarpone Parfait 9,50 €

Marinierter Weinbergpfirsich mit Marsala-Sabayon und  
Himbeersorbet 10,00 €

Kleine Käseauswahl mit Feigensenf 8,50 €

### **Ein Süßwein zum Dessert ?**

2014er Ruländer Spätlese Weingut Heitlinger, Tiefenbach 5 cl 4,50 €