

Vorspeisen

Jakobsmuscheln unter der Pinienkruste mit zweierlei Chutney	14,50 €
Roberts 5 Köstlichkeiten nach Markt	15,50 €
Salat von Kürbis und Apfel mit geschmolzenem Ziegenkäse	14,50 €
Kerns Feldsalat im Kartoffeldressing	9,50 €

Suppen

Kartoffelsuppe mit gehobeltem Herbsttrüffel	10,00 €
Legierte Rinderkraftbrühe mit Meerrettich	9,50 €
Kürbisrahmsüppchen	8,50 €

was Badisches...

In Malscher Rotwein geschmorte Kalbsbäckchen mit getrüffelten Bandnudeln und kleinem Gemüse		26,50 €
	klein	23,50 €
Steak vom Kraichgauer Ochsen unter der Meerrettichkruste, Rotweinsöße und Röstkartoffel		26,00 €
Ragout vom Kraichgauer Reh an Kastanientortellini und Birnenspalten		27,50 €
	klein	24,50 €
Rheinzander auf Wurzelgemüse mit Badischer Soße und Rote-Beete Kartoffelstampf		27,00 €
Gratin von Butternußkürbis und Schafskäse, Rösti		24,00 €

GANS.....ganz schön Knusprig

09.11. – 20.11.2017 Traditionell Martinsgans

Gänseleber an karamellisiertem Apfel mit
herbstlichem Salatstrauß 12,50 €

Knuspriger Gänsebraten Brust & Keule auf eigener Jus, mit
Rotkohl, Maronenmousse, Apfelkompott und zweierlei Knödel
29,50 €

Zweierlei Sorbets 6,50 €

**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

Mousse von Bitterschokolade und orientalischen Gewürzen mit
Ananas - Chutney 10,00 €

Salat von Mango und Passionsfrucht, Kokossorbet, Vanillesahne
und Macadamia – Krokant 10,50 €

Pochierte Williamsbirne mit Haselnuß - Mousse
und Schokoladensoße 10,00 €

Kleine Käseauswahl mit Feigensenf 8,50 €

Ein Süßwein zum Dessert ?

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