

## Vorspeisen

Jakobsmuschel unter der Pinienkruste an Couscous - Salat	14,50 €
Roberts 5 Köstlichkeiten nach Markt	15,50 €
Karamellierte Entenbrust mit Chicorée und rosa Grapefruit	14,50 €
Pochiertes Ei mit schwarzem Wintertrüffel an Süßkartoffel – Sellerie – Mousse	15,00 €
Kerns Feldsalat im Kartoffeldressing mit Speck und Zwiebeln	9,50 €

## Suppen

Rehessenz mit eigener Maultasche	10,00 €
Kartoffelrahmsüppchen mit gebratener Schwarzwurst	9,50 €

## .....was Badisches

In Malscher Rotwein geschmorte Kalbsbäckchen an cremigen Trüffel - Ravioli und kleinem Gemüse	27,50 €
klein	24,50 €
Steak vom Hohenloher Weiderind unter der Meerrettichkruste, Charlotten – Rotweinsauce und Röstkartoffel	29,50 €
Filet vom Rheinzander an Lauchstreifen und Senfsauce, Rösti	29,00 €
klein	26,00 €
Filet vom Schwäbisch Hällischen Landschwein mit Backpflaumen G gefüllt auf Rahmkraut, Pfefferjus und Schupfnudeln	28,50 €
Sauerrahmbraten vom Hohenloher Weiderind mit handgeschabten Spätzle und Rotkohl	27,50 €
klein	24,50 €

## .....mal was Anderes

Original Bouillabaisse mit Sauce Rouille und Röstbrot	28,50 €
klein	25,50 €
Rosa gebratenes Hirschfilet an Schmorpilzen und Rosenkohl, Hagebuttensoße und gebratene Semmelknödel	28,50 €
Cremiges Risotto mit schwarzem Wintertrüffel und kleinem Gemüse	27,00 €
Kastanientortellini mit geschmolzenem Ziegenkäse und Pfefferbirnen	23,00 €

**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 der Bitterschokolade mit Orangen – Mandelsalat  
und Bananen - Passionsfruchteis 10,50 €

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

Philipps Birnentiramisu 9,50 €

### **Ein Süßwein zum Dessert ?**

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