

## Vorspeisen

Jakobsmuscheln unter der Erdnußkruste an Avocado-Aprikosen-Salat	14,50 €
Roberts 5 Köstlichkeiten nach Markt	15,50 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit gebratenen, marinierten Pfifferlingen und altem Parmesan	14,50 €
Mit Ziegenkäse karamellierte Charentais Melone an Himbeermarinade	14,50 €
Blattsalat vom Angelbachtaler Feld im Kartoffeldressing	9,50 €

## Suppen

Kartoffelrahmsuppe mit gebratenen Pfifferlingen	10,50 €
Tafelspitzessenz mit kleiner Maultasche	9,50 €

## was Regionales...

In Malscher Rotwein geschmorte Kalbsbäckchen mit Pfifferling– Tortellini und kleinem Gemüse		27,50 €
	klein	24,50 €
Kalbsfilet im Seranomantel mit Ziegenkäsehaube, rote Paprikasoße, Schnippelbohnen und Rösti		32,00 €
Seeteufelmedaillons auf geschmorten Angelbachtaler Gartengurken mit Petersilienkartoffel		28,00 €
	klein	25,00 €
Cremiges Risotto mit Pfifferlingen, pochiertem Ei und Parmesan		26,50 €

## Unser Sommerwein

<b>2017er Heitlinger Muskateller VDP. Gutswein</b>		
<b>Weingut Heitlinger, Tiefenbach</b>	<b>0,2 l</b>	<b>4,90 €</b>

## mal was Anderes...

Flanksteak vom Black Angus Rind  
an Röstbrot, gebratenes Gartengemüse, Bacon  
und Tomaten – Chili - Glace 28,00 €

Schafskäse im Kartoffelmantel auf Gremolata – Gemüse 22,00 €

In Kräutern gebratenes Lammkarree mit Salat von Conchiglioni 28,00 €

Polpo und Gamba an gebratenem Reis (pikant) mit Salat von  
Babyspinat in Kokosmarinade 29,00 €

**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 mit Ananas - Chutney und  
Bananen-Passionsfruchteis 10,50 €

Dialog von Sorbet und Früchten mit Prosecco 10,00 €

Angelbachtaler Gartenbeeren mit Holunderblüten-Quarkcreme 9,50 €

Kleine Käseauswahl mit Feigensenf 8,50 €

### **Ein Süßwein zum Dessert ?**

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