

MENÜ I

Kartoffelbärlauchsuppe mit Croutons
7,30 €

oder

Rohkostsalate

mit Wildkräutern, Radieschen und Pinienkerne
8,50 €

Eingemachtes Kalbfleisch

mit Spargel, Champignon, Lauch
und handgeschabten Spätzle
29,90 €

oder

Tiefseebarsch aus dem Pfännle

an Calvados-Cidresöble,
Gemüsebeet und Kartoffeln
29,80 €

Tiramisu mit Beerengrütze

8,40 €

3-Gang Menü 44,80 €

MENÜ II

Zweierlei vom marinierten Thunfisch

19,80 €

Zitronengrasessenz

mit Gemüsetäschle

8,90 €

Kalbsrücken

mit zweierlei Spargel und Morcheln

43,00 €

Mango-Pannacotta

mit marinierten Erdbeeren und Kokoseis

12,80 €

4-Gang Menü 81,50 €

KLEIN & FEIN VORWEG

Kraftbrühe mit Grießnocken und Wurzelgemüse	7,60 €
Spargelcremesuppe	9,50 €
Bunter Vitaminsalat mit feinem Öl	7,80 €
Bunte Blattsalate mit Mozzarella, Strauchtomaten, Oliven und Grissini	14,80 €
Schnecken mit Champignons und Bärlauch	16,50 €
Zweierlei Matjes mit breiten Bohnen und Kartoffeln	16,90 €
Perlhuhnterrine mit Ananaschutney und kleinem Zupfsalat	16,90 €

VEGETARISCH

Gnocchi mit Tomate und Mozzarella gefüllt mit Gemüseblattspinat	27,30 €
Bunte Waldpilze im Kräutersößle mit Semmelknödelaufguss	27,80 €
Spargelrisotto mit grünem und weißem Spargel dazu Trüffelkäse	29,80 €

HAUPTGERICHTE

Hausgemachte Maultaschen...

.... geschmolzt mit Zwiebeln, hausgemachter Kartoffelsalat und Blattsalat	16,20 €
.... mit Waldpilzen, Kräutern und Gemüse	19,90 €

Paniertes Schnitzel vom Landschwein

wahlweise mit Kartoffelgurkensalat oder mit Kartoffelstäbchen	21,50 €
---	---------

Schwäbisches Linsengericht mit Wienerle, geräucherten Schweinbäckle Und handgeschabten Spätzle	23,00 €
--	---------

Gefüllte Kalbsbrust frisch aus dem Ofen

mit handgeschabten Spätzle und buntem Marktgemüse	29,80 €
---	---------

Hirschragout mit Champignons, Preiselbeeren, handgeschabten Spätzle und Blattsalat	29,90 €
---	---------

Rostbratenzipfel in Morchelcreme mit Reibeküchle und Saisongemüse	31,50 €
--	---------

220 gr. Rib Eyes vom Albtäler Weiderind mit Bärlauchbutter, Würfelkartoffeln und Marktgemüse	33,50 €
--	---------

Pfeffersteak vom Albtäler Weiderind

mit gratinierten Ofenkartoffeln und buntem Marktgemüse	33,50 €
--	---------

Rosa gebratene Entenbrust mit Rhabarber mit Gnocchis und Saisongemüse	33,80 €
--	---------

Frische Bruchsaler Stangenspargel mit neuen Kartoffele, Kräuterflädle, zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise	29,80 €
mit gemischtem Schinken	8,90 €
mit Wiener Schnitzel	13,50 €

Kräuterflädleröllchen mit Schinken, Spargel und Sauce Hollandaise	28,60 €
--	---------

Pasta mit Dorade, Gamba und Orkney Lachs an Sauce Amoureuse	31,80 €
--	---------

Rückenfilet vom Nordmeerkabeljau wahlweise mit Kapern-Zitronenbutter oder mit Pommerysensaft, Gemüsebeet und Kartoffeln	32,80 €
--	---------

Eine weitere Fisch-Tagesempfehlung empfiehlt Ihnen unser Servicepersonal

und als Dessert empfehlen wir Ihnen

Erdbeerbecher	8,80 €
----------------------	--------

Apfelküchle mit Vanillesauce und Rahmeis	8,90 €
---	--------

Eine Auswahl an weiteren Desserts finden Sie auf unserer Dessertkarte.
Unser Servicepersonal berät Sie gern.

