

UNSERE APERITIFEMPFEHLUNGEN

Mandois blanc de blancs Premier Cru	0,1 l	15,50 €
Bellini - Prosecco und weißem Pfirsich	0,1 l	8,00 €
Erfrischender Himbeer-Spritz	0,2 l	8,00 €
Glas Prosecco wahlweise verfeinert mit - Limone - Holunder - Cassis - Aperol	0,1 l	8,00 €
La Jara Spumante Pinot Grigio Rosé	0,1 l	9,00 €
“Hugo” “Hugo” alkoholfrei	0,2 l	8,00 €
Jörg Geiger Apfelsinfonie alkoholfrei	0,1 l	8,00 €

MENÜ

Dreierlei vom Norweger Lachs
mit Spargelsalat in Himbeer-Vinaigrette

Tranchiertes Kalbsrückensteak
auf Morchelrahmsoße mit Bandnudeln und Gemüse vom Markt

Holunderblüten-Orangenparfait
auf Rhabarberkompott

65,00€

WEINEMPFEHLUNG

2022	Le Vent Dans Les Voiles Valérie Courrèges Vermentino 0,25 l 8,50 € 0,75 l 25,50 €
------	---

VORSPEISEN UND ZWISCHENGERICHTE

Kleiner Frühlingsalat mit Ziegenfrischäse und Bärlauch-Haselnusspesto	15,50 €
Gemischter Salatteller	7,50 €
Dreierlei vom Norweger Lachs mit Spargelsalat in Himbeer-Vinaigrette	20,00 €
„Vitello tonnato“ – dünne Scheiben von der rosa gebratenen Kalbshüfte mit Thunfischcreme und Kapern	18,50 €
Geschmälzte Maultasche mit Kartoffelsalat	9,50 €

SUPPEN

Cremesüppchen vom Badischen Stangenspargel	9,50 €
Rinderkraftbrühe mit Flädle und Maultäschle	8,00 €

FISCHGERICHTE

Piccata vom Atlantik-Seeteufel auf roh gebratenem Spargel mit Bärlauchschaum und Tagliatelle	35,00 €
---	---------

STEAKS VOM GRILL

Rumpsteak 200 g	28,50 €
Filetsteak 200 g	34,50 €

Gerne servieren wir Ihnen eine Beilage nach Wahl:

Pommes frites, Bratkartoffeln	7,00 €
Gemischtes Gemüse oder Salatteller	7,50 €

VEGETARISCHE GERICHTE

Saftiges Pilzrisotto mit frischen Kräutern und buntem Gemüse	19,50 €
--	---------

Gerne bieten wir Ihnen von allen Hauptgerichten auch kleinere Portionen an.

FLEISCHGERICHTE

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Pommes frites	31,00 €
Zürcher Sahnegeschnetzeltes vom Kalbsrücken mit Kartoffelrösti	31,50 €
Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln	31,00 €
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit Kartoffelhaltern, kleinen Gemüsen und Lembergersoße	31,50 €
<u>Bruchsaler Stangenspargel mit Flädle, neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise</u>	29,00 €
- mit gemischtem Schinken	+ 7,00 €
- mit Wiener Schnitzel	+ 12,50 €
- mit gebratenem Kalbssteak	+ 13,50 €
- mit Räucherlachs	+ 10,00 €
- mit kleinem Rinderfilet	+ 16,50 €
- mit gebratenen Riesengarnelen	+ 13,50 €

Weinempfehlung zum Spargel:

2022 Weißer Burgunder, trocken	0,25 l – 9,00 €
Weingut Ellwanger – Winterbach	0,75 l – 27,00 €

SCHWÄBISCHE SPEZIALITÄTEN

Fleischkäse mit Zwiebeln Spiegelei und Bratkartoffeln	15,00 €
Maultaschen mit Ei gebacken, oder in der Brühe mit Kartoffelsalat	16,50 €
Unsere sauren Schweinenierle mit Bratkartoffeln und Blattsalaten	16,50 €
Zartes Wildragout in Wacholderrahm mit Spätzle vom Brett	28,00 €
Schienles Filetteller an Champignonrahmsauce marktfrisches Gemüse und Spätzle vom Brett	27,50 €

DESSERT

Holunderblüten-Orangenparfait auf Rhabarberkompott	11,00 €
Tiramisu von der Amarenakirsche	8,00 €
Crème Brûlée mit hausgemachtem Sorbet	10,50 €
Zitronensorbet, aufgegossen mit Prosecco oder Vodka	6,50 €
„Despresso“ – ein kleiner süßer Abschluss – Espresso + Mini Dessert	6,00 €

Gerne servieren wir Ihnen nach dem Essen:

Espresso	2,80 €
Tasse Kaffee	2,80 €
Cappuccino	3,50 €

Wenn es noch etwas zum Abschluss sein darf,
bieten wir Ihnen sehr gerne
eine reichhaltige Auswahl an Digestiven
von unserem Schnapswagen an.