

## UNSERE APERITIFEMPFEHLUNGEN

Mandois blanc de blancs Champagner Premier Cru	0,1 l	15,50 €
Weingut Aufricht		
Wermut Rosé auf Eis	4 cl	6,50 €
Wermut Rosé Spritz	0,2 l	9,50 €
Erfrischender Himbeer-Spritz	0,2 l	8,00 €
Glas Prosecco wahlweise verfeinert mit	0,1 l	8,00 €
- Limone		
- Holunder		
- Cassis		
- Aperol		
La Jara	0,1 l	9,00 €
Spumante Pinot Grigio Rosé		
“Hugo” / “Hugo” <i>alkoholfrei</i>	0,2 l	8,00 €
Jörg Geiger Apfelsinfonie <i>alkoholfrei</i>	0,1 l	8,00 €

## MENÜ

Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfsauce und Spargelsalat

\*\*\*

Cappuccino vom Bärlauch mit Eismeershrimps

\*\*\*

Geschmortes Lammhäxle in Thymianjus  
mit Speckbohnen und Würfelkartoffeln

\*\*\*

Panna Cotta mit Erdbeer-Rhabarbersauce

Menü komplett: 67,00 €

Menü ohne Suppe: 59,00 €

## WEINEMPFEHLUNG

2020 Sello del Rey		
Barrique	0,25 l	8,50 €
Tempranillo	0,75 l	25,50 €

## **VORSPEISEN UND ZWISCHENGERICHTE**

Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfsauce und Spargelsalat	20,00 €
Gemischter Salatteller	7,50 €
Bunte Frühlingsalate mit Tomatenmousse, Bärlauch-Haselnusspesto und Parmesanhippe	15,50 €
Hauchdünne Scheiben vom Coppa di Parma in Blutorangen- vinaigrette mit gerösteten Pinienkernen und Rucola	19,00 €
Geschmälzte Maultasche mit Kartoffelsalat	9,50 €

## **SUPPEN**

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

## **FISCHGERICHTE**

Filet vom Steinbutt auf roh gebratenem Spargel mit Butterkartoffeln und Bärlauchschaum	36,50 €
---	---------

## **STEAKS VOM GRILL**

Rumpsteak 200 g	28,50 €
Filetsteak 200 g	35,50 €

Gerne servieren wir Ihnen eine Beilage nach Wahl:

Pommes frites, Bratkartoffeln	7,00 €
Gemischtes Gemüse oder Salatteller	7,50 €
Rahmsoße, Champignonrahmsoße, Pfefferrahmsoße oder Bratensoße	2,50 €

## **VEGETARISCHE GERICHTE**

Grüner Spargel mit Tomaten-Gemüsesugo und Parmesan gratiniert, dazu neue Kartoffeln	24,50 €
--	---------

## **FLEISCHGERICHTE**

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Pommes frites 32,00 €

Zürcher Sahnegeschnetzeltes vom Kalbsrücken  
mit Kartoffelrösti 32,00 €

Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln 32,00 €

Auftranchiertes Kalbsrückensteak  
auf Morchelrahm mit feinen Nudeln 36,50 €

Bruchsaler Stangenspargel mit Flädle, neuen Kartoffeln  
und Sauce Hollandaise 29,50 €

dazu servieren wir nach Wahl:

- gemischter Schinken 7,50 €
- Wiener Schnitzel 13,00 €
- Gebratenes Kalbssteak 14,00 €
- Räucherlachs 11,50 €
- Kleines Rinderfilet 18,50 €
- Gebratene Riesengarnelen 14,50 €

Jürgen Ellwanger

Weißer Burgunder 0,25 – 9,00 €

trocken 2023 0,75 – 27,00 €

## **SCHWÄBISCHE SPEZIALITÄTEN**

Fleischkäse mit Zwiebeln, Spiegelei und Bratkartoffeln 15,50 €

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 28,50 €

Schienles Filetteller an Champignonrahmsauce  
marktfresches Gemüse und Spätzle vom Brett 28,00 €

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

## DESSERT

Zweierlei vom Palet Breton mit Amarenakirschen	11,00 €
Panna Cotta mit Erdbeer-Rhabarbersauce	9,00 €
Crème Brûlée mit hausgemachtem Sorbet	11,00 €
Zitronensorbet, aufgegossen mit Prosecco oder Vodka	6,50 €
„Despresso“ – ein kleiner süßer Abschluss – Espresso + Mini Dessert	6,00 €
Affogato al caffè	6,00 €

Gerne servieren wir Ihnen nach dem Essen:

Espresso	3,00 €
Tasse Kaffee	3,20 €
Cappuccino	3,70 €

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