Speisekarte

Aperitifempfehlung

Pinot rosé– Sekt brût – Landweingut Brenneisen, Egringen 6,90
Blanc de Blancs alkoholfrei -Weingut Zotz, Heitersheim 6,90
Lillet mit Himbeersirup und spritzigem Winzersekt 7,90

Suppen

Spargelcrenesuppe 9,80
mit Einlage

Bärlauchsüpple 9,80
mit Créme fraîche und Kräuterblüten

Vorspeisen

Spargelsalat 17,90
in Kräuter-Ei-Vinaigrette

Backpflaumen im Speckmantel 16,80
im Katafiteil gebacken
mit Birnenchutney und Linsensalat

Salate

Bunte Salate und mehr ...

Kleiner gemischter Salat 8,60
Großer gemischter Salat 11,80
Die Salate verfeinern wir mit
unserem Hausdressing

Ergänzen Sie Ihren Salat mit:

Brie mit Preiselbeeren 7,00

Spargelsalat 9,50

Bärlauchcrostini 6,00

Hausgemachte Falaffel 5,50

Geröstete Nüsse 2,00

Tomaten-Mozzarella
mit Basilikumpesto 6,50

Tortilla-Wraps 17,90
gefüllt mit Ratatouillegemüse
gratiniert mit Cheddarkäse
und frischem Ruccola

Bärlauchpenne 17,90
mit gebratenem Gemüse und frittiertem Rucola

mit Medaillons vom Schweinefilet 24,40

Chefin‘s Schwaben-Spaten 22,90
Medaillon vom Jungschweinefilet
hausgemachte Maultasche und Würstle
mit Käse überbacken auf Spätzle
in Rahmsauce, Broccoli

Truthahnmedaillons 24,90
à la caprese mit Basilikum, Mozzarella
und Tomaten auf Bärlauchnudeln

Rinderrückensteak 36,--
an Kartoffelgemüse mit bunten
Pepperoni und Frühlingszwiebeln
dazu Kräuterbutter

Gekochtes Ochsenfleisch 24,80
an pikanter Meerrettichsahnesauce
mit Preiselbeeren
Blattspinat und Bouillonkartoffeln

Wolfsbarschfilet 29,00
an Zitronen-Puntarelle
mit Petersilienpesto und
Kartoffel-Gemüse-Muffins

Schweinerückensteak 19,80
auf Pfefferrahmsauce
mit grünen Bohnen und Gratinkartoffeln

Wir nehmen Ihre Bestellung durchgehend von 12:00 bis 20:00 Uhr entgegen
Küchenschluss 21:00 Uhr

Unser Personal gibt Ihnen gerne Auskunft über Zusatzstoffe oder Allergene! Alle Preise sind in Euro und inklusive 19 % MwSt.

vegetarisch vegan