

UNSERE FRÜHLINGSKARTE

VORSPEISE

Kleine Salatvariation Zaiß

Rohkostsalate | Kartoffelsalat | Blattsalate | Hausdressing | Kracherle
10 €

Hausgemachte Maultaschen

Zwiebelsoße | Kartoffelsalat
als Vorspeise 10 € als Hauptgericht 18 €

Rosa Scheiben vom Kalb

Salat vom weißen Spargel | Lemberger-Zwiebel | Pflücksalate
21 €

Provenzalisch gegrilltes Landgemüse

Aubergine | Paprika | Zucchini | Büffelmozzarella | Basilikum | Olivenöl
18 €

Gebeizter Kabeljau trifft auf Kumquat

Kumquatsalat | Cherrytomate | Romanasalat
19 €

SUPPE

Weißer Tomatensuppe

Tomatenmarmelade | Basilikum | Crostini
9 €

Cremesuppe vom Bärlauch

Butterknödelchen | Tomate | Kracherle
9 €

FLEISCH

Zwiebelrostbraten

Trollinger-Soße | Spätzle | Brösel
34 €

Wiener Schnitzel vom Kalb

Bratkartoffeln | Zitrone | Preiselbeeren | Kapern | Sardelle
30 €

Wiener Schnitzel vom Kalb trifft Spargel

Stangenspargel | Hollandaise | Kartoffeln oder Flädle | Zitrone
37 €

Gebratene Leber vom Kalb „venezianischer Art“

Balsamico | Tomaten | Rote Zwiebeln | Grüner Spargel | Tagliatelle
34 €

Rumpsteak „á la Chef“

Sautierter bunter Spargel | Lemberger-Soße | Risoleekartoffeln
39 €

Coq au Vin vom Stubenküken

Silberzwiebel | Champignons | Kartoffeln | Karotten | Tagliatelle
29 €

Heckengäu Linsen

Spätzle | Brösel | Saiten
19 €

FISCH

Lachsmaultasche & gebratener Zander

Riesling-Rahmsauerkraut | Zuckerschoten | Dillkartoffeln
32 €

Gebratenes Skrei Kabeljau Filet

Dijon-Senf-Soße | Zucchini | Cherrytomaten | Bärlauch-Polenta
34 €

VEGETARISCH

Schwäbische Käsespätzle

Rahm | Bergkäse | Zwiebeln | Wurzelgemüse | Blattsalat
19 €

VEGAN

Paprika-Gulasch

Kichererbsen | Knoblauch | Baby Spinat | Brokkoli
28 €

Geschmorter Chicorée

Dinkel | Frühlingslauch | Tomaten | Kartoffeln | Baby Spinat
28 €

KLEINE KÖSTLICHKEITEN

Rhabarber-Ragout

Panna Cotta | Waldmeister Sorbet | Crumble | Minze
14 €

Zweierlei von der Zwergorange

Sorbet | Ragout | Küchlein von der Zartbitterschokolade
14 €

Crème Brûlée von der Tonkabohne

Schokoladeneis | Zitrusfruchtsalat | Crumble | Minze
14 €

Affogato al Caffè

Espresso | Vanilleeis
5 €

Veganes hausgemachtes Fruchtsorbet

Frische Früchte | Rieslingsekt
12 €

Kleine Käsevariation zum Wein

15 €

Wir freuen uns über Ihre Bewertung!

Einfach den QR-Code scannen

