

*Frischer deutscher Spargel von unserem  
Spargelbauer Astor in Reilingen*

*Grüner Spargel im Bricketig  
an kleinem Blattsalat mit Wachtelei und Kerbelcreme 16,50 €*

*Salat von weißem und grünem Spargel mit  
gebeiztem Lachs 16,50 €*

*Spargelcremesuppe mit viel frischem Spargel 9,50 €*

*Frischer deutscher Stangenspargel  
mit Kartoffeln oder Pfannküchle  
mit Sauce Hollandaise oder Dinkel - Schnittlauch Sauce 22,50 €*  
*mit gekochtem Schinken 25,00 €*  
*mit paniertem Kalbsschnitzel 27,00 €*  
*mit Lachsschnitte 29,00 €*

\*\*\*\*\*

*Unser regionales Menü*

*Grünkernsuppe mit Butterklößchen*

\*\*\*\*\*

*Mörschenhardter Rebnüßchen  
mit Bubespitzle und Johannisbeersauce*

\*\*\*\*\*

*Pfannküchle gefüllt mit frischen Erbeeren und Rhabarber  
dazu selbstgemachtes Vanilleeis*

*44,00 €*

### Sie starten am besten mit

*Der Vollwertsalat mit selbstgezogenen Sprossen und Keimlingen 10,50*

*Pastramiterrine mit Sauce Vinaigrette und kleinem Salat 14,50*

*Carpaccio von der roten Bete mit gerösteten Pinienkernen 10,50*

*Rahmsuppe von Tomaten und Frühlingszwiebeln 9,50*

### Vegetarische Gerichte

*Grünkernküchle an buntem Frühlingsalat 17,50*

*Zitronenrisotto mit gegrilltem grünem Spargel 17,50*

### Unsere Hauptgerichte

*Bunter Frühlingsalat mit gebratenen Edelfischen und Kerbelcreme  
22,50*

*Maischollenfilet mit Speck und Frühlingszwiebeln gebraten,  
an Kartoffeln und kleinem Salat  
24,00*

*Seebecht auf Perlgraupenrisotto und grünem Spargel 28,00*

*Ausgelöste Keule vom Oberneudorfer Masthuhn mit selbstgemachten  
feinen Nudeln und frischen Champions 26,00*

*Lammkarree im „Grünen“ mit Kartoffelgratin und Portweinsauce  
29,00*

*Desserts-*  
*...der ganz besondere*  
*Abschluß*

*Traditionell hausgemachter Prinz Carl Eisgugelhupf  
mit Himbeermark und Cointreau*  
9,50 €

*Karamellflan mit frischen Beeren*  
5,50€

*Leche frita mit erntefrischen Erdbeeren*  
4,50€

*Schokoladenkuchen mit flüssigem Schokokern,  
selbstgemachtem Vanilleeis und frischen Früchten*  
9,50€

*Unser Kaffee-Petit Fourle-wie Sie es kennen*  
*Eierlikörkuchen mit einer Kugel hausgemachtem Eis/Sorbet*  
3,00€

*Unsere Prinz Carl Käseauswahl  
mit Feigensenf*  
9,50€

Unser besonderes Menu  
„Erinnerungen an Teneriffa“

*Pulposalat mit frischem Gemüse*

*oder*

*sautierte Blutwurst mit Rosinen, Mandeln und Zwiebelkonfit*

\*\*\*\*\*

*Gazpacho Andaluz*

\*\*\*\*\*

*Kabeljau nach kanarischer Art in Zwiebelsauce mit  
Paprika und Kartoffeln*

\*\*\*\*\*

*Kaninchen in Portweinsauce mit Kartoffelpürree und  
wildem grünem Spargel*

\*\*\*\*\*

*Schokoladenkuchen mit flüssigem Schokokern,  
hausgemachtem Vanilleeis und frischen Früchten*

52,00€

\*\*\*\*\*

Unsere Getränkeempfehlungen

*Sangria mit Wein oder mit Sekt*

6,50€

*Unsere Weine vom Bioweingut Bodega el Despunte, Teneriffa*

*Listan Negro- Rotwein-*

*0,2 l 6,80€*

*Listan blanco- Weisswein und Rosé*

*0,2 l 6,50€*

## Lust auf ein Steak .....

|   |      |         |
|---|------|---------|
| Putensteak  | 200g | 10,50 € |
| Argentisches Hüftsteak                                | 200g | 18,50 € |
| Argentinisches Roastbeef                              | 200g | 21,50 € |
| (Garzeit bei 300g/400g ca. 20 Min.)                   | 300g | 29,50 € |
|   | 400g | 36,50 € |
| Speckbohnen   |      | 3,50 €  |
| Pfannengemüse   |      | 4,90 €  |
| Ofenkartoffel mit Sour-Creme                          |      | 3,50 €  |
| Bratkartoffeln  |      | 4,50 €  |
| Steakhouse Pommes                                     |      | 3,50 €  |
| Kartoffelecken mit Sour-Creme                         |      | 3,50 €  |
| Kräuterbutter   |      | 1,00 €  |
| selbstgemachte Trüffelbutter                          |      | 2,00 €  |
| Pfeffersauce  |      | 1,00 €  |
| Barbecuesauce/Ketchup/Majonnaise                      |      | 1,00 €  |
| gelbes Ketchup  |      | 1,00 €  |
| chimichurri (argentinische Steaksauce -pikant würzig) |      | 1,00 €  |