

Unsere Aperitifempfehlungen

Selbstgemachte Maibowle mit frischen Erdbeeren
8,50 €

Alkoholfreier Apfelsecco mit einem Schuß hausgemachten
Quittensirup und frischen Erdbeeren
6,50€

Unser Frühlingssmenu

Grüne Spargelterrinen mit Riesengarnele
an kleinem Wildkräutersalat mit Buttermilch-Vinaigrette

Mörschenhardter Rehnüßchen in Johannisbeersauce
mit handgerollten Bubespitzle und Frühlingsgemüse

Rhabarber-Joghurt-Mousse
mit Rhabarberkompott

59,00€

Vorspeisen

Unser Vollwertsalat mit selbstgezogenen Sprossen und Keimlingen
12,50 €

Gebeizter Lachs auf Ziegenfrischkäsecreme mit Gurken-Kaviar-Vinaigrette
18,50 €

Rahmsuppe von Frühlingszwiebeln und Tomaten 9,50 €

Grünkernsuppe mit Butterklößchen 9,50€

Hauptgerichte

Erbsenrisotto mit gegrilltem Gemüse
19,50 €

Grünkernküchle an buntem Frühlingsalat mit gebratenen Zuchinischeiben
19,50€

Ganze Maischolle mit Speck und Frühlingszwiebeln, Kartoffeln und kleinem Salat
29,00€

Watterbacher Lachsforellenfilet auf
handgerollten Bärlauchgnocchis mit grünem Spargel und Basilikumsauce
39,00€

Bunter Frühlingsalat mit gebratener Maispoulardenbrust auf Avokado mit Gemüse vinaigrette
28,00€

Lammhaxe in Portweinsauce
an Frühlingsgemüse und Kartoffelgratin
33,00€

Rinderrückensteak mit Frühlingsgemüse, Bärlauchkartoffele und Pfefferrahmsauce
39,00€

Dessert

Eispralinen auf Cointreauschaum 12,50€

Pfannküchle mit warmen Erdbeeren und Rhabarber, Vanilleeis 12,50€

Unsere Weine zum Spargel

Weingut Graf Neipperg

Cuvée weiß P + P

(Sauvignon Blanc, Rivaner, Muskateller)

Cuvée rosé P+P

(Spätburgunder , Merlot)

0,2 Glas 6,90€ Flasche 0,75l 22,00€

Frühlingszeit- Spargelzeit

Spargelsuppe mit viel frischem Spargel

10,50€

Salat von weißem und grünem Spargel mit hausgebeiztem Lachs

18,50€

Grüner Spargel im Brikteig mit Frankfurter grüner Soße, pochiertem Ei und
Wildkräutersalat

18,50€

Bärlauchpfannkühle mit
Ragout vom badischen, weißen Spargel mit Schnittlauchsauce

26,00€

Frischer deutscher Stangenspargel mit

Kartoffeln oder Pfannkühle

Sauce Hollandaise oder Dinkel-Schnittlauch-Sauce

26,00€

dazu noch ...

gekochter Schinken oder
roher Schinken vom Schwäbisch Hällischen Landschwein 29,50 €

paniertes Schweineschnitzel 34,00 €

Lachsschnitte 36,00 €

Kleines Rinderfilet 42,00 €

LECKER- LEICHTE MITTAGSKÜCHE

APFEL-QUITTEN-LIMO
MIT MINZE & LIMETTE 3,50 €

VEGGIE BOWL

LINSEN, GRÜNER SPARGEL,
KOHLRABI, PARMESAN,
HONIG-SEINF-DRESSING,
SONNENBLUMENKERNE

16,50 €

PUTEN BOWL

GRÜNKERN, SPINAT,
MÖHREN, EI,
KRESSE

19,50 €

TAFELSPITZTERRINE (KALT)

MIT
GEMÜSEVINAIGRETTE
UND
BRATKARTOFFELN

21,50 €

BUNTER FRÜHLINGSSALAT

MIT GEBRATENEN
EDELFISCHEN

24,00 €

DESSERT

ERDBEER-TIRAMISU
MIT ERDBEEREN

6,50€