



# VORSPEISENKARTE

Spargelcrèmesüppchen

€ 9,50

\*\*\*

Karotte-Ingwercrèmesuppe  
mit gebratener Garnele

€ 11,50

\*\*\*

Saisonaler Salatteller  
mit angemachten Rohkostsalaten

€ 9,50

\*\*\*

Wildkräutersalat mit Sesam-Honigdressing dazu  
gebeizter Blutorangen-Lachs mit  
Frühlingskräuter-Ziegenfrischkäse und mariniertem Spargel

€ 18,50

\*\*\*

Rindercarpaccio mit Balsamico, Olivenöl,  
Rucola & Parmesan

€ 19,50





# FRÜHLINGSMENÜ

Karotte-Ingwercrèmesuppe mit gebratener Garnele

\*\*\*

Vitello Tonnato mit gepickeltem Gemüse,  
Sponge & Kapern-Crunch

\*\*\*

Zitronen-Sorbet

\*\*\*

Stangenspargel mit Kratzete  
dazu Sauce Chorón und Tagliata vom Rind  
*oder*

Stangenspargel mit Kartoffeln  
dazu Orangen-Hollandaise und Kabeljaufilet  
*oder*

Cremige Thymianpolenta mit Parmesan, Blattspinat  
und gepickeltes Gemüse mit getrüffeltem Kräuter-Espuma

\*\*\*

Karamellisierter Vanilleschaum  
mit Himbeersorbet

\*\*\*

**4 Gang ohne Sorbet € 68,00**

**5 Gang € 74,00**





# WEINBEGLEITUNGSMENÜ

Weißer Burgunder / Weingut Landerer

\*\*\*

Grauer Burgunder / Weingut Keller

\*\*\*

Zur Auflockerung

\*\*\*

*Passend zu allen Hauptgängen*

Rosé Cuvée / Weingut Schätzle

\*\*\*

Kerner feinherb / Weingut Ritter / Kenzingen

\*\*\*

Weinreise € 23,00





# KINDERKARTE

bis 12 Jahre

Spätzle mit Rahmsauce

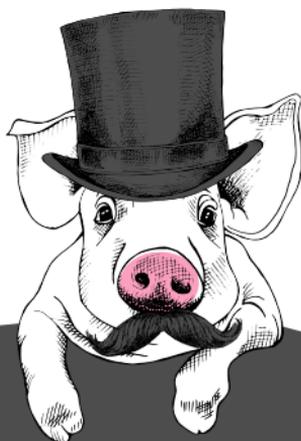
€ 9,50

\*\*\*

Kleines paniertes Schweineschnitzel

mit Pommes Frites

€ 14,00



## HAUPTGÄNGE – FLEISCH

Jungschweinerücken  
mit Champignons & hausgemachten Spätzle

€ 27,00

\*\*\*

Rumpsteak medium gebraten  
mit indonesischem grünem Pfeffer und Spätzle

€ 35,00

\*\*\*

Rinderfilet dazu Café de Paris Butter,  
Rotweinschalotten & Rosmarinkartoffeln

€ 42,00

\*\*\*

Kalbsrückensteak mit Pilzrahmsauce  
dazu Vichykarotten & Tagliatelle

€ 35,00

\*\*\*

Gebratene Brust vom Schwarzfederhuhn  
mit Thymianpolenta und grüner Spargel

€ 34,00





## HAUPTGÄNGE – WILD

Duett von Hirsch & Reh  
mit Walnuß-Wacholderkrokant,  
Pfefferrahm dazu Preiselbeer-Birne, Pilze,  
Rotkraut und Spätzle

€ 40,00

\*\*\*

Rehgulasch aus heimischer Jagd  
mit sautierten Pilzen dazu Preiselbeerbirne  
& hausgemachte Spätzle

€ 31,00





## HAUPTGÄNGE – FISCH

In Thymian gebratenes Filet vom Fjordlachs  
mit cremiger Thymianpolenta und grünem Spargel  
mit Trüffel-Kräuterschaum

€ 37,00

\*\*\*

In Estragon-Ei-Hülle gebratenes Kabeljaufilet  
dazu junger Spinat, Tagliatelle und Hummerschaum

€ 37,00





# HAUPTGÄNGE – VEGETARISCH

Cremige Thymianpolenta mit Parmesan  
dazu junger Blattspinat & gepickeltes Gemüse  
mit getrüffeltem Kräuter-Espuma

€ 28,00



## HAUPTGÄNGE – STANGENSPIRGEL

**Vegi / Spargel natur mit Kratzete  
oder Kartoffeln dazu Sauce Hollandaise**

€ 29,50

\*\*\*

*Sie können wählen Portion Spargel  
mit Hollandaise, Kratzete oder Kartoffeln dazu:*

\*\*\*

1. Stk. Lachsfilet

€ 16,00

\*\*\*

1 Schweineschnitzel

€ 11,00

\*\*\*

Tagliata vom Rind

€ 21,00

\*\*\*

1 Kalbssteak

€ 21,00

\*\*\*

1 Rinderfiletsteak

€ 24,00

\*\*\*

**Extra Schinkenplatte  
mit rohem und gekochtem Schinken**

€ 11,50

