

MENÜ I

Klare Rollgerstensuppe

mit Wurzelgemüse

7,30 €

oder

Rohkostsalate

mit Wildkräutern, Radieschen und Pinienkerne

8,50 €

Züricher Kalbgeschnetzeltes

dazu Rösti und Marktgemüse

29,80 €

oder

Zanderfilet

mit Bärlauchnüdele, kleine Gemüse

30,20 €

Topfenmousse

mit Rhabarber und Sauerrahmeis

8,40 €

3-Gang Menü 44,80 €

MENÜ II

Zweierlei vom marinierten Thunfisch

19,80 €

Zitronengrasessenz

mit Gemüsetäschle

8,90 €

Kalbsrücken

mit zweierlei Spargel und Morcheln

43,00 €

Mango-Pannacotta

mit marinierten Erdbeeren und Kokoseis

12,80 €

4-Gang Menü 81,50 €

KLEIN & FEIN VORWEG

Frühlingsuppe mit Markklößchen und Eierstich	7,40 €
Spargelcremesuppe	9,50 €
Bunter Vitaminsalat mit feinem Öl	7,80 €
Bunte Blattsalate mit Mozzarella, Strauchtomaten, Oliven und Grissini	14,80 €
Schnecken mit Champignons und Bärlauch	16,50 €
Matjestatar mit Apfel und Reibeküchle	16,00 €
Perlhuhnterrine mit Ananaschutney und kleinem Zupfsalat	16,90 €

VEGETARISCH

Gnocchis mit Tomate und Mozzarella gefüllt	27,30 €
Waldpilze mit Pfannkühle und Gemüse garnitur	27,80 €
Spargelrisotto mit grünem und weißem Spargel dazu Trüffelkäse	29,80 €

HAUPTGERICHTE

Hausgemachte Maultaschen...

.... geschmelzt mit Zwiebeln, hausgemachter Kartoffelsalat und Blattsalat	16,20 €
.... mit Waldpilzen, Kräutern und Gemüse	19,90 €

Paniertes Schnitzel vom Landschwein

wahlweise mit Kartoffelgurkensalat oder mit Kartoffelstäbchen	22,80 €
---	---------

Hirschragout mit Champignons, Preiselbeeren, handgeschabten Spätzle und Blattsalat	29,90 €
---	---------

Pfeffersteak vom Albtäler Weiderind

mit gratinierten Ofenkartoffeln und buntem Marktgemüse	33,50 €
--	---------

Rosa gebratene Entenbrust mit Rhabarber mit Gnocchis und Saisongemüse	33,80 €
--	---------

Rinderfiletwürfel in Morchelcreme mit hausgemachten Schupfnudeln und buntem Saisongemüse	34,80 €
---	---------

Frische Bruchsaler Stangenspargel mit neuen Kartoffele, Kräuterflädle, zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise	29,80 €
mit gemischtem Schinken	8,90 €
mit Wiener Schnitzel	13,50 €

Kräuterflädleröllchen mit Schinkenspargel und Sauce Hollandaise	28,60 €
--	---------

Pasta mit Wolfsbarsch, Gamba, Orkney Lachs an Sauce Amoureuse	31,80 €
--	---------

Seesaibling mit badischen Hechtklößchen an Beurre blanc mit Basmatireis und Gemüsebeet	30,50 €
---	---------

Eine weitere Fisch-Tagesempfehlung empfiehlt Ihnen unser Servicepersonal

und als Dessert empfehlen wir Ihnen

Erdbeerbecher	8,80 €
----------------------	--------

Apfelkühle mit Vanillesauce und Rahmeis	8,90 €
--	--------

**Eine Auswahl an weiteren Desserts finden Sie auf unserer Dessertkarte.
Unser Servicepersonal berät Sie gern.**

