

Zum Einstimmen empfehlen wir ein Glas

Chardonnay und Pinot brut , Sekt Weingut Martin Wassmer	0,1l	9,00
----------------------------------------------------------------	------	------

Die besonderen Weine des Monats

Rosé trocken , Weingut Martin Wassmer Baden	0,2l	7,00
Sauvignon blanc trocken , Weingut LEISS, Gellmersbach	0,2l	8,00
Maestra Blaufränkisch trocken , Weingut Heinrich, Burgenland	0,2l	9,00
Alle auch als Probiererle	0,1l	4,00

Wir empfehlen unser Genießer-Menü

in 3 Gängen 49,- EUR
<i>Bärlauchsuppe / Lamm / Dessert des Tages</i>
in 4 Gängen 59,- EUR
<i>Carpaccio von Gelber Zucchini / Bärlauchsuppe / Lamm / Dessert des Tages</i>
in 5 Gängen 69,- EUR
<i>Carpaccio von Gelber Zucchini / Bärlauchsuppe / Saiblingfilet / Lamm / Dessert des Tages</i>

Vorspeisen und Zwischengerichte

Gebratenes Schozacher Milchlammeberle an Feldsalat	16,00
Spargelsalat mit hausgeräuchertem Fjordsalm	18,00
Carpaccio von Gelber Zucchini und Roter Beete mit Coppa vom „Schwäbisch- Hällischen“	18,00

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	8,00
Bärlauchsuppe mit Krebschwänzen	9,00
Spargelsüppchen mit gerösteten Mandelplättchen	8,00

Aus Neptuns Reich

Gebratenes Filet vom Seesaibling mit Spargel- Kartoffelragout	39,00
SURF & TURF Rinderfilet und ½ Hummer mit Spargel gratiniert	47,00

Hauptgerichte

Geschmortes Lammragout mit Schnibbel-Bohnen und Rosmarin-Kartoffeln	28,00
Brasato vom Fränkischen Bio-Kalb mit Schmorgemüse und Bärlauch- Fettuccine	28,00
Saltimbocca von der Poulardenbrust auf Tomaten-Risotto	28,00
Zweierlei vom Schozachtaler Lamm mit Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin	38,00
Bund Pfälzer Spargel vom Spargelhof Eberhard mit Hollandaise oder Butter, Kräuterflädle oder Kartoffeln <i>mit Schinkenauswahl</i>	29,00 + 9,00
<i>mit Wiener Schnitzel vom fränkischen Bio-Kalb</i>	+ 19,00
<i>mit Rinderfilet aus dem Unterland</i>	+ 26,00

... nicht nur für Schwaben

	klein	groß
Siedfleisch aus dem Unterland mit Meerrettichsoße, Bratkartoffeln	19,00	23,00
Paniertes Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Bratkartoffeln	17,00	20,00
Sauerbraten vom heimischen Rind mit Spätzle vom Brett	22,00	26,00
Medaillons vom Schweinelendchen mit Rahmchampignons, hausgemachte Spätzle vom Brett	22,00	26,00
Zwiebelrostbraten vom Schwarzwälder Weiderind mit hausgemachte Spätzle vom Brett		35,00

Für die Kleinen

Apfelmus mit 1 Kartoffelpuffer	9,00
Spaghetti mit Tomatensoße	9,00

Sind Sie Allergiker? Bitte fragen Sie unser Service-Mitarbeiter nach der Speisekarte für Allergiker.
Änderungen vorbehalten. Alle Preise in EURO inkl. MwSt. und Bedienung