

## APÉRITIF

**Pimm's No.1** - Pimm's No.1 - Limettensaft- Lime Juice – Ginger Ale 7,50

**Virgin Pimm's** – alkoholfrei - mit Limetten- und Orangensaft 6,50

## SUPPEN

**Rinderkraftbrühe** mit Markklößchen – Schnittlauch 8,00

*Beef bouillon with marrow dumplings*

**Erbenschaumsüppchen** – Hüttenkäse – Karottenstroh 7,50

*Soup of peas with carrots and cottage cheese*

## VORSPEISEN

**Kalt geräucherter und heiß gebratener Saibling im Tramezzinimantel**

mit Gurkenrelish – Kürbismayonnaise 12,00

*Char with tramezzini – cucumber and squash*

**Tafelspitz-Sülze** an Frankfurter grüner Sauce mit Meerrettich und Radieschen

Vorspeise 12,50 Hauptspeise *mit Bratkartoffeln* 16,50

*Boiled beef - brawn with horse radish and green sauce*

**Unser Shrimpscocktail** in Thousand-Island-Dressing – Toast und Butter 15,00

*Shrimp cocktail – toast and butter*

**Fit für den Frühling** grünes Blattgemüse an Mandarinendressing

Cranberries - geröstete Nüsse und Vollkornknusper 12,00

*Salad with cranberries - nuts and croutons*

## VEGETARISCH

**Maultaschen** mit Bärlauch-Riccotta-Füllung - Kaiserschoten und Radieschen 15,50

*Swabian ravioli with wild garlic- cream cheese - sugar peas and radishes*

## VEGAN

**Grünkernküchle** mit gegrilltem Frühlingsgemüse – Ingwersauce 13,50

*Spelt grains with vegetables and ginger-sauce*

## KLASSIKER

**'Cordon bleu'** paniertes Kalbsschnitzel mit Schinken und Käse gefüllt - Kartoffel-Gurkensalat 24,50

*Escalope of veal stuffed with ham and cheese with potatoe - cucumber-salad*

**Gebratenes Zanderfilet** mit Linsen und Kartoffelwürfel 21,50

*Pike-perch fillet with lentils and potatoes*

## STEAKS VOM HEREFORD RIND

<b>Rumpsteak</b>	Ladies Cut	150g	18,00	Master Cut	250g	28,00
------------------	------------	------	-------	------------	------	-------

<b>Filetsteak</b>	Ladies Cut	150g	28,00	Master Cut	250g	38,00
-------------------	------------	------	-------	------------	------	-------

**hausgemachte Kräuterbutter – Waffelkartoffeln oder Blattsalate**

*homemade herb butter – waffle potatoes or salad*

## UNSERE SPARGELSPEZIALITÄTEN

**Spargelcremesuppe** mit grünem Spargel und Bärlauchnocken 7,50

*Cream of asparagus soup with dumplings of wild garlic*

**Ein Pfund deutscher Spargel aus der Pfalz**

Neue Kartoffeln und Kräuterflädle

zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise 36,00

*One pound of asparagus with potatoes-herbal pancake – butter or hollandaise*

**...auf Wunsch mit**

Schinkenauswahl 7,50

*Selection of ham*

Wiener Schnitzel 100g vom Kalb 10,00

*Breaded veal*

Kleines Kalbsrückensteak 100g – „Nature“ 10,00

*Steak of veal*

Gebratene Wildlachsschnitte 100g 11,00

*Wild salmon*

Filetsteak 100g 14,00

*Fillet steak*

## HAUPTGERICHTE

**Wildschweinsauerbraten** mit Wirsinggemüse und Semmelknödel 19,50

*Wild boar with savoy cabbage and bread dumplings*

**Barbarie Entenbrust**

mit Romanesco – Orangennudeln 22,00

*Breast of duck with broccoflower with noodles*

**Atlantik Seehecht an Bärlauchsauce** 22,50

roter Mangold und feine Nudeln

*Filet of hake with swiss chard and noodles*

## DESSERT

**Rhabarbergrütze** mit hausgemachtem Vanilleeis 10,50

*Groats of rhubarb with vanilla ice cream*

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG 0,2L

**Roero Arneis** – Nino Costa Sarun - Piemonte *bianco* 6,80

**Domaine des Planes 'Le Sanglier'** - Syrah & Grenache 5,80

**Markus Schneider Kaitui** – Sauvignon Blanc 7,80

**Bergdolt-Reif & Nett PFALZ** – Grauburgunder Tradition *trocken* 0,75l 24,00

**Steinhauser-Bodensee Weinmanufaktur** Müller-Thurgau *trocken* 5,60