

## 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 Mandarindressing

Cranberries - geröstete Nüsse und Vollkornknusper 12,00

*Salad with cranberries - nuts and croutons*

## VEGETARISCH

**Maultaschen** mit Bärlauch-Ricottafüllung - 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*

## 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*

## KLASSIKER

**Cordon bleu** mit Kartoffel-Gurkensalat 24,50

*Escalope of pork with potatoe - cucumber-salad*

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

*Pike-perch filet with lentils and potatoes*

## AB 2 PERSONEN

**Rehrücken `Baden-Baden`** pro Person 250g 38,00

gedämpfte Williamsbirne mit Johannisbeergelee - Mandelbrokkoli - Butterspätzle - Preiselbeeren

*Saddle of venison with pear- broccoli and spätzle*

**2015 Grantschener Wildenberg** Lemberger – Spätlese - T r o c k e n 0,75l 28,00

## HAUPTGERICHTE

**Führer Miesmuscheln aus dem Weissweinsud** – Knoblauchbrot

Vorspeise 11,50 Hauptspeise 16,50

*Mussels with garlic bread*

**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 6,80

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

**Weingut G.A. Heinrich** – Lemberger Edition `G.A.` im Eichenfass gereift 8,50