

## MENÜ I

**Tomatencremesuppe** mit Croutons  
7,30 €

oder

### **Rohkostsalate**

mit Wildkräutern, Radieschen und Pinienkerne  
8,50 €

\*\*\*

### **Gefüllte Kalbsbrust aus dem Ofen**

mit handgeschabten Spätzle  
und buntem Marktgemüse  
und

29,80 €

oder

### **Tiefseebarsch aus dem Pfännle**

an Calvados-Cidresöble,  
Gemüsebeet und Kartoffeln

29,90 €

\*\*\*

**Tiramisu** mit Beerengrütze

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

<b>Kraftbrühe</b> mit Grießnocken und Wurzelgemüse	7,60 €
<b>Spargelcremesuppe</b>	9,50 €
<b>Bunter Vitaminsalat</b> mit feinem Öl	7,80 €
<b>Bunte Blattsalate</b> mit Mozzarella, Strauchtomaten, Oliven und Grissini	14,80 €
<b>Schnecken</b> mit Champignons und Bärlauch	16,50 €
<b>Zweierlei Matjes</b> mit breiten Bohnen und Kartoffeln	16,90 €
<b>Perlhuhnterrine</b> mit Ananaschutney und kleinem Zupfsalat	16,90 €

## VEGETARISCH

<b>Gnocchi</b> mit Tomate und Mozzarella gefüllt mit Gemüseblattspinat	27,30 €
<b>Bunte Waldpilze</b> im Kräutersößle mit Semmelknödelauflauf	27,80 €
<b>Spargelrisotto</b> 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

<b>wahlweise</b> mit Kartoffelgurkensalat <b>oder</b> mit Kartoffelstäbchen	22,80 €
---	---------

<b>Krautwickel</b> in würziger Sauce mit Kartoffelpüree	23,00 €
---	---------

### Gefüllte Kalbsbrust frisch aus dem Ofen

mit handgeschabten Spätzle und buntem Marktgemüse	29,80 €
---	---------

<b>Hirschragout</b> mit Champignons, Preiselbeeren, handgeschabten Spätzle und Blattsalat	29,90 €
---	---------

<b>Rostbratenzipfel</b> in Morchelcreme mit handgeschabten Spätzle und Saisongemüse	31,50 €
---	---------

<b>220 gr. Rib Eyes vom Albtäler Weiderind</b> mit Bärlauchbutter, Würfelpommes und Marktgemüse	33,50 €
---	---------

### Pfeffersteak vom Albtäler Weiderind

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

<b>Rosa gebratene Entenbrust mit Rhabarber</b> mit Gnocchis und Saisongemüse	33,80 €
--	---------

### Frische Bruchsaler Stangenspargel mit neuen Kartoffele, Kräuterflädle, zerlassene Butter **oder** Sauce Hollandaise

mit gemischtem Schinken	8,90 €
mit Wiener Schnitzel	13,50 €

<b>Kräuterflädleröllchen</b> mit Schinken, Spargel und Sauce Hollandaise	28,60 €
--	---------

<b>Pasta</b> mit Dorade, Gamba und Orkney Lachs an Sauce Amoureuse	31,80 €
--	---------

<b>Rückenfilet vom Nordmeerkabeljau <b>wahlweise</b></b> mit Kapern-Zitronenbutter <b>oder</b> mit Pommerysauce, Gemüsebeet und Kartoffeln	32,80 €
--	---------

## Eine weitere Fisch-Tagesempfehlung empfiehlt Ihnen unser Servicepersonal

### und als Dessert empfehlen wir Ihnen

<b>Erdbeerbecher</b>	8,80 €
----------------------	--------

<b>Apfelküchle</b> mit Vanillesauce und Rahmeis	8,90 €
---	--------

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

