

Aperitifs

Glas Pinot Rosé Brut, Weingut Mößner-Burtsche, Köndringen 5,60

Fruchtig herber Hausaperitif 5,80

Spritziger Frühlingscocktail
Rhabarber, Tonic Water, Winzersekt 5,80

alkoholfreier Cocktail 4,50

Vorspeisen

Gemischter Beilagensalat	4,80
Gemischte Blattsalate mit Spargel und Schnittlauch	7,00
Vitello Tonato (dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischcreme)	16,50
Frischkäseterrine mit gebeizter Lachsforelle und Wasabischmand	14,50

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle	5,80
Cremesuppe vom Spargel	5,80

Frühlingsmenü

ab – **zwei** - Personen

Salat von weißem und grünem Spargel
mit gebratenen Garnelen an einer Orangen-Chilisoße

Lammnüsschen an Rosmarinjus
dazu Kartoffelgratin und Bohnen

Schmandtartlett
mit marinierten Erdbeeren und einem Sorbet

Pro Person 56,00

Weinempfehlung: 18-er Röttlinger Feuerstein Tauberschwarz (Rotwein) trocken
Weingut Hofmann, Taubertal-Franken 0,75-l Fl. 23,00

Fischgerichte

Gebratenes Filet von der Simonswälder Lachsforelle auf Lauchgemüse
dazu Nudeln und Estragonsoße
28,50

Forelle „blau“ oder „Müllerin Art“
mit Kartoffeln, zerlassener Butter und Salat
23,50

Weinempfehlung zum Fisch und Spargel:

21-er Müllheimer Reggenhag Weißburgunder trocken
Weingut H. Dörflinger, Müllheim 0,50-l Fl. 12,50

Hauptgerichte

Ruccola-Frischkäse-Ravioli
auf Ragout von weißem und grünem Spargel 21,50

Spargelteller mit Sc. Hollandaise oder zerlassener Butter
Kartoffeln oder Kratzete 24,50
Portion roher oder gekochter Schinken zum Spargel 5,50

Kalbsteak oder Wienerschnitzel mit Kaiserstühler Spargel
Sc. Hollandaise und Kartoffeln 30,50

Rumpsteak vom Elztäler Weiderind an würziger Pfeffersoße
mit handgeschabten Spätzle oder Kartoffelgnocchi und Salat 29,50

Kotelett vom Weidelamm an Tomaten-Knoblauchragout
dazu Kartoffelgnocchi und Bohnen 34,00

Desserts zum Frühling

Quarkmousse mit einem Rhabarber-Erdbeer-Ragout und Sorbet 9,50

Rhabarber-Ofenschlupfer mit Rhabarber-Erdbeer-Ragout und Vanilleeis 8,50

Das kleine Dessert einzeln oder zum Kombinieren:

Eine Nocke Quarkmousse 3,50

Eine Kugel hausgemachtes Sorbet 2,80

Eine Kugel Vanille- oder Walnusseis 2,00 mit einem Schuss Eierlikör 2,40