

## Aperitif:

**Ganz aktuell – sehr empfehlenswert:**

**Erdbeerbowle mit frischen Erdbeeren im eigenen Mark  
aufgegossen mit Bowle und Sekt**

**Glas € 5,20**

**HUGO – trendiger Cocktail mit Holunderblütensaft,  
Limetten, Sekt und ein Schuss Sodawasser**

**Glas € 5,50**

**Erfrischend – Aperol \*Spritze  
Aperol, Sekt und Spritzer Soda**

**Glas € 4,80**

**Sekt Hausmarke**

**Glas € 4,20**

**Sekt Hausmarke Rose**

**Glas € 4,20**

**Sekt Hausmarke mit Cassis oder Holunderlikör**

**Glas € 4,50**

\*mit Farbstoff

**Perlfrucht – alkoholfreier Fruchtsecco von Heimat**

**Glas € 3,80**



## Die Küche empfiehlt unser aktuelles Frühlingmenü:



**Feines Lauchcremesüppchen**

**\*\*\***

**Geschmorte Kalbsbäckle mit Krokette  
und frischem Marktgemüse**

**\*\*\***

**Marinierte Erdbeeren im eigenen Mark  
mit cremiger Panna Cotta und Kugel Cocoseis**

**€ 29,00**



## Suppen

**Feines Lauchcremesüppchen**

**€ 3,90**

**Rinderkraftbrühe**

**mit Maultäschchen und Wurzelgemüse**

**€ 3,80**

## Frühlingshafte Salate und Vorspeisen

**Gebratene Riesengarnelen an Blattsalaten und Sauerrahmsöße**

**€ 14,50**

**Räucherlachsvariation mit Sahnemeerrettich und Blattsalaten**

**€ 14,50**

**Große bunte Salatplatte mit gebratener Hähnchenbrust vom Grill**

**€ 11,50**

**Blattsalate in Apfeldressing mit gebackenen Frühlingröllchen**

**€ 11,00**

**Scheiben von der Kalbssemmerrolle mit Frankfurter grüner Soße  
und Petersilienkartoffeln**

**€ 12,50**

## Das Küchenteam empfiehlt ganz aktuell Kalbsgerichte:



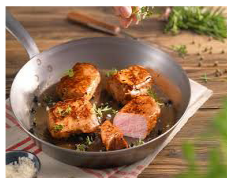
### Für Bratenliebhaber:

Geschmorte Kalbsbäckle in Madeirasose  
mit Krokettten und buntem Marktgemüse

€ 19,00

### Für echte Geniesser:

Medaillons vom Kalbsfilet in feiner Cognacrahmsose  
mit Spätzle und Gemüse



Wir  
wünschen  
unseren  
Gästen  
einen  
guten  
Appetit!  
Und schöne  
Momente

## Unser Fleisch beziehen wir aus kontrollierter Aufzucht, Gemüse von heimischen Erzeugern:

Lammkoteletts vom Grill mit Kräuterbutter,  
gebackenen Kartoffelecken und Salatteller

€ 18,00

Rumpsteak „Madagaskar“ vom Grill mit Pfefferrahmsose  
Kartoffelgratin und buntem Salatteller

€ 22,00

## Gerichte vom schwäbischen Landschwein:

Schweinefiletmedaillons in Champignonrahmsose  
mit Spätzle und Salatteller

€ 18,50

Rückensteak vom schwäbischen Landschwein  
im Rauchsalaroma mit Kartoffelecken und Salatteller

€ 16,80

## Geflügel:

Maishähnchenbrust in Rahmsose mit bunter Gemüseauswahl  
und Krokettten

€ 14,80

## Unser Klassiker:

Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Salatteller

€ 21,00

## Für Fischliebhaber:

Gebratenes Zanderfilet in Thymianbutter  
mit Petersilienkartoffeln und Salatteller

€ 17,50

Lachsschnitte gratiniert mit Gemüsestreifen  
und Sc. Bechamel, Petersilienkartoffeln

€ 19,50

## Für unsere vegetarischen Gäste:

Bunte Gemüseplatte mit Kartoffelrösti

€ 14,50

Ricotta-Spinatravioli auf buntem Rahmgemüse  
mit frischen Kräutern

€ 12,50

