

Der Service empfiehlt zum Aperitif:

Ganz aktuell – sehr empfehlenswert:

Erdbeerbowle mit frischen Erdbeeren im eigenen

Mark aufgegossen mit Bowle und Sekt Glas € 5,50

sehr zu empfehlen:

Perlfrucht – alkoholfreier Fruchtsecco

aus dem Heckengäu Glas € 3,80

ganz trendig:

HUGO – Cocktail mit Holunderblütensaft,

Limetten, Minzblätter, Sekt und ein

Schuss Soda Glas € 5,50

erfrischend:

Aperol Spritz -Aperol, Sekt und

ein Spritzer Soda Glas € 4,80

Sekt Hausmarke Glas € 4,20

Sekt Rose Glas € 4,20

mit Cassis-, Holunderlikör Glas € 4,50



Die Küche empfiehlt unser aktuelles Frühlingmenü:

Feines Spargelcremesüppchen mit Einlage

Geschmorte Kalbsbäckchen mit Krokette
und frischem Marktgemüse

Marinierte Erdbeeren im eigenen Mark
mit cremiger Panna Cotta und Kokoseis

€ 29,00



Und nach dem Essen :

Was Süßes von unserer Dessertkarte.

Kaffee, Cappuccino, Latte Macchiato, Espresso

oder ein besonderes Schnäpsle von Volker Theurers Destillation
zum Beispiel Großvaters Liebling oder Ammertal-Whisky....



Frühjahrs Salate und Vorspeisen:

Blattsalate mit gebackenen Frühlingröllchen	€ 11,00
Bunte Salatplatte mit gebratener Hähnchenbrust vom Grill	€ 11,50
Scheiben vom Räucherlachs, Gravedlachs und Rosenholzlachs mit Sauerrahmsöble und Spargelsalat	€ 14,50

Suppen:

Feine Spargelcremesuppe mit Einlage	€ 4,60
Rinderkraftbrühe mit Flädle und Kräuter	€ 3,80

*WIR SIND SEIT ÜBER 25 JAHREN IHR ZUVERLÄSSIGER
GASTGEBER WENN ES UM FESTE UND VERANSTALTUNGEN GEHT:*

*OB EIN GEMÜTLICHES ESSEN IN KLEINER RUNDE IN UNSEREM RESTAURANT
ODER
FÜR JEDE GÄSTEANZAHL DEN PASSENDE RAUM
– FÜR JEDEN GESCHMACK DAS PASSENDE MENÜ.*



IHRE GASTGEBERFAMILIE GÄRTNER UND MITARBEITER



Das Küchenteam empfiehlt ganz aktuell: Badischer Stangenspargel

Portion frischer Stangenspargel
mit Kartoffeln **oder** Kräuterflädle
Sauce Hollandaise **oder** zerlassener Butter € 16,50

Dazu empfehlen wir:

Zwei Schweinefiletmedaillons € 7,80
Schinkenteller € 7,00
Räucherlachsteller € 8,00

*Wir
wünschen
Ihnen
einen
schönen
Aufenthalt
und einen
guten
Appetit!*

Gerichte vom schwäbischen Landschwein:

Schweinefiletmedaillons in Champignonrahmsoße
mit Spätzle und Salatteller € 18,50

Rückensteak vom Landschwein im Rauchsalaroma
mit Kartoffelecken und Salatteller € 16,80

Unser Fleisch beziehen wir aus kontrollierter Aufzucht:

Kalbsrückensteak vom Grill auf Spargelragout
mit Kartoffeln € 24,00

Rumpsteak Madagaskar vom Grill in Pfefferrahmsoße mit
Kartoffelgratin und Salatteller € 22,00

Unser Klassiker:

Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Salatteller € 21,00

Geflügel:

Maishähnchenbrust in Rahmsoße mit bunter Gemüseauswahl
und Kroketten € 14,80

Aus Neptuns - Reich:

Gebatene Lachsschnitte auf Spargelragout
mit Petersilienkartoffeln € 19,50

Für unsere vegetarischen Gäste:

Ricotta-Spinatravioli auf buntem
Rahmgemüse mit frischen Kräutern € 12,50

