



Speisekarte



Unser Serviceteam empfiehlt zum Aperitif:

Holunder Blütenwunder

Erfrischend aktuell:

Die 3 leckeren Schorle AUS

SONNENGEKÜSSTEN BIO-HOLUNDERBLÜTEN

Holunder Blütenwunder

oder

Rhabarber-Holunder Blütenwunder-

oder

Ingwer-Holunder Blütenwunder-Saftschorle

0,25 l € 2,90 // 0,4l € 4,20

Ganz aktuell:

Erdbeerbowle - mit frischen Erdbeeren und Erdbeermark € 5,80

EVA'S Alkoholfreier Heuaperitif

Hausgemachter Heusirup aufgespritzt mit Limette & Minze

0,2l € 4,80

Der Klassiker:

Aperol Spritz - Aperol, Sekt und Spritzer Soda € 5,20

Sekt Hausmarke € 4,60

Perlf Frucht - alkoholfreier Secco von Heimat € 4,60

Kir - Cassis mit Weißwein 0,1 l € 6,20

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

€ 4,60

Feine Spargelcremesuppe mit Einlage

€ 5,80

Salate und Vorspeisen

Fein mariniertes Spargelsalat mit Scheiben vom Räucherlachs

€ 16,00

Bunte Blattsalate in Balsamicodressing mit gebratenen Garnelen

€ 14,50

Große bunte Salatplatte mit gebratener Hähnchenbrust vom Grill

€ 12,50

Vitalsalat – Frische Blattsalate mit Rohkostsalaten, gerösteten Kernen
und gebackenen Frühlingröllchen - Süß-Saurer-Soße

€ 12,50



UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT GANZ AKTUELL:

Klassisches paniertes **Wiener Schnitzel** von der Kalbsoberschale
mit Pommes Frites und Salatteller € 24,00

Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salatteller
€ 24,80

Gerichte vom Landschwein:

Schweinefiletmedaillons in Champignonrahmsoße mit Spätzle & Salatteller € 19,50

Unser Klassiker:

Zwiebelrostbraten vom Grill mit Spätzle & Salatteller € 24,00

Aus Neptuns - Reich:

Gebratenes Zanderfilet an Zitronenbutter
mit Petersilienkartoffeln & Salatteller € 19,00

Gebratene Lachschnitte
auf Spargelragout mit Petersilienkartoffeln € 24,00

Für unsere vegetarischen Gäste:

Tagliatelle mit Bärlauch, Spargelstücken
und Cocktailtomaten in Olivenöl € 14,50

Bärlauchravioli

auf Tomaten-Ruccolabeet mit geriebenem Parmesan € 14,50

GENIESSEN SIE NOCH WAS FEINES ZUM GUTEN SCHLUSS:

Erdbeerbecher mit marinierten Erdbeeren, Sahne, Vanille- + Erdbeer-Rhabarbereis € 6,90

Erdbeeren-Mascarponecreme mit marinierten Erdbeeren im Glässle € 4,50

Marinierte Erdbeeren im eigenen Mark mit hausgemachtem Schmandeis € 6,90

Joghurt-Becher mit Fruchtsalat, Rahmjoghurt, Himbeersosse
und hausgemachtem Schmandeis € 6,90

Rote Grütze mit frischen Gartenbeeren und Vanillerahmeis € 5,80

Cremige Vanille Panna Cotta im Einweckgläsle mit Erdbeer-Rhabarbergrütze € 4,50

Marinierte Früchte mit Sorbet € 6,90

Eierlikörbecher zartschmelzendes Creme Vanille mit Eierlikör, garniert mit Sahne € 6,90

Eiskaffee / Eisschokolade je € 4,90

Kaffeeklatsch | Kick it je € 3,90

Gemischtes Eis € 4,10

Gemischtes Eis mit Sahne € 4,60



Gerne bieten wir Ihnen noch Kaffee oder ein besonderes Schnäpsle an!

Gerne von der Brennerei Volker Theurer, Unterjesingen – Destillation exquisit-

Sehr empfehlenswert: NUSSLER | HONIG WILLY | HASELNUSSGEIST...