



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:

**Cassis Aperitif mit Rosmarinzweig, Cassissorbet
aufgefüllt mit Sekt und Cassis € 6,90**

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

Perlfucht - alkoholfreier Secco von Heimat € 4,60

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

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Griessklösschen

€ 4,90

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis



€ 4,90



Salate und Vorspeisen

Tomaten-Mozzarella in Balsamicodressing mit frischen Kräutern

€ 12,50

Bunte Blattsalate in Balsamicodressing mit gebratenen Garnelen

€ 16,00

Große bunte Salatplatte mit gebratener Hähnchenbrust vom Grill

€ 14,00

Bunte Blattsalate wachholdergeräuchertem Hirschschenkel

€ 16,00



UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT GANZ AKTUELL:

Züricher Kalbgeschnetzeltes mit Kartoffelrösti und Salatteller € 24.80

Scheiben von der Hirschkalbkeule in Wachholderjus mit Preiselbeeren,
Spätzle und Gemüse € 22,50

Gerichte vom Landschwein:

Schweinefiletmedaillons in Champignonrahmsoße mit Spätzle & Salatteller € 21,00

Unser Klassiker:

Zwiebelrostbraten vom Grill mit Spätzle & Salatteller € 26,00

Rumpsteak vom Grill in Pfefferrahmsoße mit Pommes frites & Salatteller € 27,00

Aus Neptuns - Reich:

Gebratenes Zanderfilet an Zitronenbutter
mit Petersilienkartoffeln & Salatteller € 22,00

Gebratenes Seehechtfilet
auf Rahmwirsing mit Petersilienkartoffeln € 19,00

Für unsere vegetarischen Gäste:

RICCOTTA RAVIOLI
auf Tomaten-Ruccolabeet mit geriebenem Parmesan € 14,50



GENIESSEN SIE NOCH WAS FEINES ZUM GUTEN SCHLUSS:

Glühweinzwetschgen mit Zimtsahne und Walnusseis € 6,90

Hausgemachtes Eisparfait/Eisguglhupf mit warmen Zimkirschen und Sahne € 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 mit Zimtkirschen im Gläsle € 4,50

Marinierte Früchte mit Sorbet € 6,90

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

Eiskaffee / Eisschokolade je € 4,90

Sanfter Engel 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...