

HOTEL
Restaurant

GÄRTNER



Speisekarte



Unser Serviceteam empfiehlt zum Aperitif:

GÖNNEN SIE SICH WAS BESONDERES:

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

Lillet Wild Berry Glas € 7,20

Lillet Blanc aufgefüllt mit Wild Berry mit frischen Beeren garniert

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

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle € 4,90

Feines Spargelcremesüppchen mit Einlage € 5,90



Salate und Vorspeisen

Vitello Tonnato – Feine Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsoße € 16,00

Vitalsalat – Frische Blattsalate mit Rohkostsalaten, gerösteten Kernen € 11,00

Bunte Blattsalate in Balsamicodressing mit gebratenen Garnelen € 16,00

Große bunte Salatplatte mit gebratener Hähnchenbrust vom Grill € 14,00

Räucherfischvariation mit Blattsalaten und Sahnemeerrettich € 16,00



UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT GANZ AKTUELL:

Scheiben von der Lammkeule aus dem Steinofen in Thymianjus mit Kartoffelgratin und Bohnengemüse

€ 24,00

Kalbsrahmschnitzel mit Spätzle & Gemüse

€ 26,00



Gerichte vom Landschwein:

Schweinefiletmedaillons in Champignonrahmsauce mit Spätzle & Salatteller

€ 21,00

Unser Klassiker:

Zwiebelrostbraten vom Grill mit Spätzle & Salatteller

€ 26,00

Rumpsteak vom Grill mit Bärlauchbutter, Pommes frites & Salatteller

€ 27,00

Maishähnchenbrust auf Spargelragout mit Tagliatelle

€ 21,00



Aus Neptuns - Reich:

Gebratenes Zanderfilet an Zitronenbutter mit Petersilienkartoffeln & Salatteller

€ 22,00

Gebratene Lachsschnitte

auf Spargelragout mit Kartoffeln

€ 26,00

Für unsere vegetarischen Gäste:

Ravioli mit grünem Spargel gefüllt

auf Spargelragout

€ 16,00

GENIESSEN SIE NOCH WAS FEINES ZUM GUTEN SCHLUSS:

Mascarponecreme mit marinierten Erdbeeren im Gläsle

€ 4,90

Zerlei Panna Cotta von Himbeer und Schoko mit frischen Früchten

€ 6,90

Erdbeerbecher mit marinierten Erdbeeren, Sohle, Vanille- + Erdbeereis

€ 6,90

Eierlikörbecher Zartschmelzendes Crème Vanilla mit Eierlikör, garniert mit Sahne

€ 6,90

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillerahmeis

€ 5,80

Cremige Eierlikör Panna Cotta im Einweckgläsle mit Kirschen

€ 4,90

Marinierte Früchte mit Sorbet

€ 6,90

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...