



# 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 € 5,90*

\*\*\*

*Sekt Hausmarke € 4,60*

*Perlfucht - alkoholfreier Secco von Heimat € 4,60*

\*\*\*

*HUGO – trendiger Cocktail mit Holunderblütensaft, Limetten, Sekt und ein Schuss Sodawasser € 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 Grießklößchen € 4,90

Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen mit Kräuter € 5,90

## Salate und Vorspeisen

Sommersalatplatte mit Schafskäse und frische Kräuter € 12,50

Blattsalate in Balsamicodressing mit gebratenen Pfifferlingen € 14,00

Bunte Blattsalate in Balsamicodressing mit gebratenen Garnelen € 16,00

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

Tomatenscheiben mit Mozzarella und Basilikum € 12,50



## UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT GANZ AKTUELL

### Vegetarische Pfifferlingsgerichte:

**Rahmeintopf** von frischen Pfifferlingen mit hausgemachten Brezelknödel € 18,00

**dazu empfehlen wir:** Bunter Beilagensalat € 4,50 / Tomatensalat € 4,50

**Tagliatelle** mit Rahmpfifferlingen und Wurzelgemüse € 14,50



### Gerichte vom Landschwein:

**Minutensteak** vom Schweinerücken

im Rauchsalaroma mit Kartoffelecken und bunten Salatteller € 19,00

**Schweinefiletmedaillons** in Champignonrahmsoße mit Spätzle & Salatteller € 22,00

### Unser Klassiker:

**Grillteller** - Steaks vom Rind, Schwein, Kalb & Pute  
mit Barbequesoße, Pommes frites und Salatteller € 27,00

**Zwiebelrostbraten** vom Grill mit Spätzle & Salatteller € 26,00

**Rumpsteak** vom Grill mit Kräuterbutter, Pommes frites & Salatteller € 27,00

**Maishähnchenbrust** vom Grill auf Rahmpfifferlinge mit Tagliatelle € 22,00

**Wiener Schnitzel** – Paniertes Kalbschnitzel mit Pommes frites und Salatteller € 26,00

### Aus Neptuns - Reich:

**Gebratenes Zanderfilet** an Thymianbutter mit Petersilienkartoffeln & Salatteller € 22,00

**Gebratene Lachsschnitte** auf Rahmpfifferlinge mit Kartoffeln € 26,00

### GENIESSEN SIE NOCH WAS FEINES ZUM GUTEN SCHLUSS:

Grütze von frischen Pfirsichspalten mit Schmandeis € 6,90

Sekt on Ice - Zitronensorbet aufgefüllt mit Sekt € 4,90

Joghurtbecher mit Früchten und Schmandeis € 6,90

Eierlikörbecher Zartschmelzendes Crème Vanilla mit Eierlikör, garniert mit Sahne € 6,90

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillerahmeis € 6,90

Lavendel-Panna Cotta im Gläsle mit frischen Pfirsichspalten € 4,90

Marinierte Früchte mit Sorbet € 6,90

Gemischtes Eis € 5,10

Gemischtes Eis mit Sahne € 5,90

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...