



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

**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 € 3,50
// 0,4l € 4,80*

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Grießklösschen

€ 4,90

Rahmsuppe von frischen Champignons

€ 5,90



Salate und Vorspeisen

Scheiben vom Räucherlachs mit Kartoffelrösti, Kaviarsahne an Blattsalaten

€ 22,00

*Vital Salatbowl mit Rohkost- und Blattsalaten
mit Antipasti-Gemüse, geröstete Körner*

€ 16,00

Bunte Salatplatte mit gebratener Hähnchenbrust

€ 16,00

Große Salatplatte mit Schafskäse

€ 14,50



UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT GANZ AKTUELL:

Zwiebelfleisch vom Kalbshals mit Spätzle und Gemüse € 24,00



Rumpsteak vom Grill in Pfeffersoße mit Pommes frites und Salatteller € 29,50

Schweinefiletmedaillons in Champignonrahmsauce mit Spätzle & Salatteller € 24,00

Minutensteak vom Schweinerücken mit Kräuterbutter, Kartoffelecken & Grillgemüse € 22,00

Unser Klassiker:

Zwiebelrostbraten vom Grill mit Spätzle & Salatteller € 29,00

Hähnchenbrust vom Grill in feiner Rahmsauce mit Kroketten & Gemüse € 20,00

Wiener Schnitzel – Paniertes Kalbschnitzel mit Pommes Frites und Salatteller € 28,00

Aus Neptuns - Reich:

Gebratenes Zanderfilet an Thymianbutter mit Petersilienkartoffeln & Salatteller € 24,00

Gebratenes Seehechtfilet auf Rahmgemüse mit Petersilienkartoffeln € 21,00

Für unsere vegetarischen Gäste:

Ricotta-Spinat-Ravioli auf Rahmgemüse mit frischen Kräutern € 17,00



GENIESSEN SIE NOCH WAS FEINES ZUM GUTEN SCHLUSS:

Hausgemachtes cremiges Hagebuttenparfait mit Birnenconfit € 7,20

Feine Eierlikör Panna Cotta im Einweckgläsle mit glasierten Kirschen € 4,90

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillerahmeis € 6,90

Heidelbeerbecher mit Heidelbeergrütze, Heidelbeerbuttermilcheis, Vanillerahmeis & Sahne € 6,90

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

Marinierte Früchte mit Passionsfruchtsorbet und Himbeersoße € 6,90

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

Kaffeeklatsch | Kick it je € 3,90

Gemischtes Eis € 5,10

Gemischtes Eis mit Sahne € 5,90

Kinderdessert: Fruchtsalat mit Rahmeis und einer kleinen Überraschung € 4,50



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...