

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 € 5,90

Sekt Hausmarke € 4,60

Perlfrucht - alkoholfreier Secco von Heimat € 4,60

Ganz aktuell: Erdbeerbowle

mit frischen Erdbeeren und Erdbeermark € 6,80

Holunder
Blütenwunder

Erfrischend aktuell:

Die 3 leckeren Schorle

AUS SONNENGEKÜSSTEN BIO-HOLUNDERBLÜTEN

Holunder Blütenwunder
oder

Rhabarber-Holunder Blütenwunder-
oder

Quitte-Holunder Blütenwunder-
Saftschorle 0,25 l € 3,50

// 0,4l € 4,80

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle € 5,50

Feine Spargelrahmsuppe mit Spargelrinne € 6,90



Salate und Vorspeisen

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

Bunte Salatplatte mit gebratener Hähnchenbrust

Große Salatplatte mit Schafskäse



€ 16,00

€ 16,00

€ 14,50



„ ENDLICH WIEDER SPARGELZEIT „



- Rumpsteak** vom Grill in Pfeffersoße mit Pommes frites und Salatteller € 29,50
Schweinefiletmedaillons in Champignonrahmsauce mit Spätzle & Salatteller € 24,00

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

- Gebratene Lachsschnitte** auf Spargelragout mit Kartoffeln € 28,00

Für unsere vegetarischen Gäste:

- Gnocchis mit Bärlauch gefüllt** auf Grillgemüse mit hausgemachter Bärlauchbutter € 17,00



GENIESSEN SIE NOCH WAS FEINES ZUM GUTEN SCHLUSS:

- Erdbeer-Rhabarber-Grütze mit Schmandeis € 6,90

- Marinierte Erdbeeren im eigenen Mark mit Vanillerahmeis & Sahne € 7,20

- Erdbeer-Panna-Cotta im Einweckgläsle mit marinierte Erdbeeren € 4,90

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

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

- Raffaello-Becher Cremiges Eis mit Raffaello, Kokosraspeln, Kokossirup und Sahne € 6,90

- Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillerahmeis € 6,90

- Marinierte Früchte mit Passionsfruchtsorbet und Himbeersoße € 6,90

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

- Kaffeeklatsch | Kick it Eiskaffee je € 3,90
 € 5,80

- Gemischtes Eis € 5,10

- Gemischtes Eis mit Sahne € 5,90

- Kinderdessert: Fruchtsalat mit Rahmeis und einer kleinen Überraschung € 5,50



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...