



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

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

Quitte-Holunder Blütenwunder-Saftschorle

0,25 l € 3,50 // 0,4l € 4,80

Pfirsichbowle
mit Pfirsichspalten
und Pfirsichmark
€ 6,80



Suppen

Rinderkraftbrühe mit Maultaschenstreifen € 5,50

Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen mit Kräuter € 6,90

Salate und Vorspeisen

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



€ 16,00

Blattsalate in Balsamicodressing mit gebratenen Pfifferlingen

€ 14,50

Große bunte Salatplatte mit gebratener Hähnchenbrust vom Grill

€ 16,00

Tomatenscheiben mit Mozzarella und Basilikum

€ 14,50



UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT GANZ AKTUELL

Vegetarische Pfifferlingsgerichte:

Rahmeintopf von frischen Pfifferlingen mit hausgemachten Brezelknödel € 19,00

Tagliatelle mit gebratenen Pfifferlingen, Wurzelgemüse & frische Kräuter € 15,00

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



Unser Klassiker:

Grillteller - Steaks vom Rind, Schwein, Kalb & Pute mit Barbequesoße, Pommes Frites und Salatteller € 29,50

Zwiebelrostbraten vom Grill mit Spätzle & Salatteller € 29,00

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

Hähnchenbrust vom Grill in feiner Rahmsoße mit Tagliatelle & Gemüse € 20,00

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

Schweinefiletmedaillons in Champignonrahmsoße mit Spätzle & Salatteller € 24,00

Aus Neptuns - Reich:

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

Gebratene Lachsschnitte auf Rahmpfifferlinge mit Kartoffeln € 28,00

GENIESSEN SIE NOCH WAS FEINES ZUM GUTEN SCHLUSS:

Grütze von frischen Pfirsichspalten mit Schmandeis € 6,90

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

Joghurtbecher mit Früchten und Schmandeis € 6,90

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

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillerahmeis € 6,90

Marinierte Früchte mit Himbeersorbet und Himbeersoße € 6,90

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

Kaffeeklatsch | Kick it je € 3,90

Eiskaffee / Eisschokolade je € 5,80

Sanfter Engel € 4,90

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...