

# Speisekarte



Unser Serviceteam empfiehlt zum Aperitif:

*EVA'S Alkoholfreier Heuaperitif*  
*Hausgemachter Heusirup aufgespritzt mit Limette & Minze*  
0,2l € 4,80  
\*\*\*

*Der Klassiker:*  
*Aperol Spritz - Aperol, Sekt und Spritzer Soda* € 6,90  
\*\*\*

*Sekt Hausmarke* € 4,60  
*Perlfucht - alkoholfreier Secco von Heimat* € 4,60  
\*\*\*

*Kir - Cassis mit Weißwein* 0,1 l € 6,20

**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 € 5,80

Feine Spargelcremesuppe mit Einlage € 6,90



### Salate und Vorspeisen

Große Salatplatte mit Schafskäse mit frischen Kräutern € 16,00

Räucherlachsscheiben mit fein marinierten Spargelsalat € 22,00

Vital Salatbowl aus Rohkost- und Blattsalaten  
mit vegetarischen Frühlingsröllchen € 16,00

Bunte Salatplatte mit gebratener Hähnchenbrust vom Grill € 16,00





|| = = = = = ||  
" ENDLICH  
" WIEDER SPARGELZEIT "  
|| = = = = = ||



**Rumpsteak** vom Grill in Pfeffersauce  
mit Pommes frites und Salatteller

€ 33,00

**Schweinefiletmedaillons**

in Champignonrahmsauce mit Spätzle und Salatteller

€ 26,00

**Paniertes Putenschnitzel**

mit Pommes Frites und Salatteller

€ 24,00

**UNSER KLASSIKER:**

**Zwiebelrostbraten** vom Grill mit Spätzle und Salatteller

€ 32,00

**Aus Neptuns - Reich:**

**Gebratenes Zanderfilet** an Thymianbutter  
mit Petersilienkartoffeln & Salatteller



€ 24,00

**Gebratene Lachsschnitte** auf feinem Spargelragout  
mit Petersilienkartoffeln

€ 28,00

**Für unsere vegetarischen Gäste:**

**Spargelravioli** auf feinem Spargelragout mit frischen Kräutern

€ 17,00

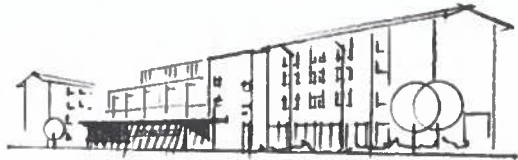
**Typisch Schwäbisch:**

**Hausgemachte Maultaschen**

in Champignonrahmsauce mit Salaten umlegt

€ 17,00





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

<i>Vanille Panna Cotta im Einweckgläsle mit marinierten Erdbeeren</i>	€ 4,90
<i>Marinierte Erdbeeren im eigenen Mark mit Vanillerahmeis &amp; Sahne</i>	€ 7,20
<i>Erdbeer-Rhabarber-Grütze mit Schmandeis</i>	€ 6,90
<i>Erdbeerbecher mit marinierten Erdbeeren, Sahne, Vanille- + Erdbeereis</i>	€ 6,90
<i>Eierlikörbecher zartschmelzendes Creme Vanille mit Eierlikör, garniert mit Sahne</i>	€ 6,90
<i>Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillerahmeis</i>	€ 6,90
<i>Marinierte Früchte mit Passionsfruchtsorbet und Himbeersöße</i>	€ 6,90
<i>Sekt on Ice - Passionsfruchtsorbet aufgefüllt mit Sekt</i>	€ 4,90
<i>Kaffeeklatsch   Kick it</i>	je € 3,90
<i>Gemischtes Eis</i>	€ 5,10
<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	€ 5,90
<i>Kinderdessert: Fruchtsalat mit Rahmeis und einer kleinen Überraschung</i>	€ 5,50

Gerne bieten wir Ihnen noch Kaffee oder ein besonderes Schnäpsle an!  
Gerne von der Brennerei Volker Theurer, Unterjesingen – Destillation exquisit-

**APERITIF**

<i>SANDEMANN SHERRY MEDIUM</i>	17% VOL.	5 CL	€ 4,60
<i>SANDEMANN SHERRY EXTRA DRY</i>	15% VOL.	5 CL	€ 4,60
<i>DELAFORCE PORTWEIN ROT, RUBY PORT   WEIß, WHITE PORT</i>	19% VOL.	5 CL	€ 4,60
<i>CAMPARI SODA**</i>	25% VOL.	4 CL	€ 4,50
<i>CAMPARI ORANGE**</i>	25% VOL.	4 CL	€ 5,20
<i>MARTINI BIANCO   ROSSO   DRY</i>	16% VOL.	5 CL	€ 4,80
<i>KIR - CASSIS MIT WEIßWEIN</i>		0,1 L	€ 6,20
<i>CHAMPAGNER (NUR FLASCHENWEISE)</i>	12% VOL.	0,7 L	€ 85,00
<i>GLAS SEKT HAUSMARKE</i>	11% VOL.	0,1 L	€ 4,60
<i>MIT CASSISLIKÖR ,HOLUNDERLIKÖR ODER QUITTENLIKÖR</i>		0,1 L	€ 4,90
<i>FLASCHE SEKT HAUSMARKE   ROSE SEKT HAUSMARKE</i>	11% VOL.	0,7 L	€ 19,00
<i>GLAS PERLFRUCHT - ALKOHOLFREIER SECCO VON HEIMAT</i>		0,1 L	€ 4,60
<i>FLASCHE PERLFRUCHT - ALKOHOLFREIER SECCO VON HEIMAT</i>		0,7 L	€ 19,00

\*\* ENTHÄLT FARBSTOFF