



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 / Perlfrucht - alkoholfreier Secco von Heimat € 4,60

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

Lillet Wild Berry Glas € 7,20

Lillet Blanc aufgefüllt mit Wild Berry mit frischen Beeren garniert



Ganz aktuell: Erdbeerbowle mit frischen Erdbeeren und Erdbeermark € 6,80

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle € 5,80

Feine Spargelcremesuppe mit Einlage € 6,90



Salate und Vorspeisen

Räucherlachsscheiben mit fein marinierten Spargelsalat € 22,50

Stangenspargel im Kräuterflädle eingerollt mit Sauce Hollandaise gratiniert € 22,50

In Bärlauchbutter gebratene Spargelstücke mit Cocktailtomaten € 18,00

Vital Salatbowl aus Rohkost- und Blattsalaten mit vegetarischen gebackenen Frühlingsröllchen und süßer Chillisoße € 18,00

Bunte Salatplatte mit gebratener Hähnchenbrust vom Grill € 17,50



ENDLICH
WIEDER SPARGELZEIT





UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT GANZ AKTUELL:

Kalbstafelspitz im Kräutersößle mit Kartoffeln und Gemüse € 29,00

Kalbszünge mit Kroketten und Gemüse € 29,00



Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter,
Pommes Frites und Salatteller

€ 33,00

Schweinefiletmedaillons

in Champignonrahmsoße mit Spätzle und Salatteller

€ 26,00

Paniertes Putenschnitzel

mit Pommes Frites und Salatteller

€ 24,00

Hähnchenbrust vom Grill

in feiner Rahmsoße mit Kroketten und Gemüse

€ 24,00

UNSER KLASSIKER:

Zwiebelrostbraten vom Grill mit Spätzle und Salatteller

€ 32,00

Aus Neptuns - Reich:

Gebratenes Zanderfilet an Thymianbutter
mit Petersilienkartoffeln & Salatteller

€ 26,00

Gebratenes Lachsfilet auf feinem Spargelragout
mit Petersilienkartoffeln

€ 29,50

Für unsere vegetarischen Gäste:

Spargelravioli auf Spargelragout mit frischen Kräutern

€ 18,00

Typisch Schwäbisch:

Hausgemachte Maultaschen

in Champignonrahmsoße mit Salaten umlegt

€ 18,00





ZU GUTER LETZT...NOCH WAS FÜR DIE SEELE!



SATT HEIßT JA NICHT,
DASS **KEIN NACHTISCH**
MEHR REINPASSEN
WÜRDE.

kochbar



UNSERE DESSERTEMPFEHLUNG:

Marinierte Erdbeeren im eigenen Mark mit Vanillerahmeis & Sahne	€ 7,90
Vanille-Panna-Cotta im Einweckgläsle mit marinierte Erdbeeren	€ 5,20
Erdbeer-Mascarponecreme im Einweckgläsle mit marinierten Erdbeeren	€ 5,20
Erdbeer-Rhabarber-Grütze mit Schmandeis	€ 7,20

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

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillerahmeis € 6,90

Marinierte Früchte mit Sorbet € 7,20

Sekt on Ice - Zitronensorbet aufgefüllt mit Sekt € 5,20

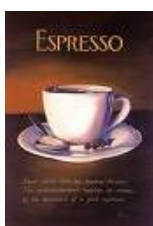
Kaffeeklatsch - Vanilleeis auf Schokosoße € 4,90

Affogato - Espresso mit Vanillerahmeis € 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 WILLI | HASELNUSSGEIST...

