



## Vorspeisen

**Wildkräutersalat mit Pinienkernen**

dazu gebratener grüner Spargel € 13,70 

**Ceviche vom Lachs**

mit Limette und frischen Kräutern € 16,20

**Grüner Spargel, Guacamole, Gambas**

mit Wildkräutersalat  
und Limonenöl € 19,50

**Unsere verführerische Versucherle**

vier kleine Vorspeisenüberraschungen € 19,80

## Suppen

**Essenz vom Rindertafelspitz**

mit Kräuterflädle € 8,70

**Bärlauchschaumsuppe**

ohne Lachsklößchen € 8,90 

mit Lachsklößchen € 9,90

## Vegetarische Leckereien

**Bärlauch-Risotto mit grünem Spargel**

und getrockneten Tomaten und Pinienkerne € 26,50 

**Rahmkäse Maultäschle**

Tomaten – Salbei - Butter € 22,80





## Fischgerichte

**Gegrilltes Lachsmedaillon, überbacken mit Hollandaise**  
mit glasiertem Fenchel € 31,00

**Filet vom Wolfsbarsch gebraten**  
mit grünem Spargel € 32,50

## Hauptgerichte

**Cordon bleu vom Schweinerücken**  
Frühlingsgemüse € 24,60

**Rumpsteak vom heimischen Rind 250g**  
**mit Zwiebel – Senf - Kruste**  
dazu grüne Bohnen € 31,90

**Rosa gebratenes Rückensteak vom Kalb**  
mit Gemüse der Saison € 34,50

**Sahneragout vom heimischen Wild mit Preiselbeerbirne**  
und Mandel - Brokkoli € 26,50

**Zweierlei vom Lamm**  
**Rücken rosa gebraten**  
**und knusprige Krokette vom geschmorten Lamm**  
Frühlingsgemüse € 33,00

**Tandorihühnchen aus dem Maispoularden - Suprême**  
mit gebratenem grünem Spargel € 25,50

**Als Beilagen zu den Hauptgerichten servieren wir:**  
Butter - Heidekartoffeln, Pommes frites,  
Kartoffel – Gnocchi, Gratin Kartoffel, Bärlauch - Risotto  
handgeschabte Spätzle je € 5,20

Beilagensalat € 7,90



# Unsere Gerichte vom Stangenspargel

## Spargelwein – Tip

0,25l € 9,90

2023 Löwensteiner Wohlfahrtsberg  
Sauvignon Blanc\*\*\*, QbA, trocken  
Weingut ZIPF

**Toast mit frischem Spargel auf gekochtem Schinken**  
überbacken mit hausgemachter Sauce Hollandaise € 23,60

**Legierte Spargelcremesuppe**  
ohne Alemannenschinken € 8,90  
mit Alemannenschinken € 9,80

**Weißer Stangenspargel (500g ungeschält)**  
mit hausgemachter Sauce Hollandaise  
oder mit Pesto (dann Vegan) € 25,90

dazu: Portion gemischter Schinken € 8,80  
Kalbsrückensteak € 15,90

**Ur - Kappler Spargelessen**  
Spargel in Rahm mit paniertem Schnitzel  
dazu Heide – Kartoffeln € 29,40

**Bandnudeln mit gebratenen Morcheln**  
dazu grüner und weißer Spargel € 29,80

**Dreierlei Stangenspargel auf Kartoffelrösti**  
dazu Kräuter Pesto € 28,30

**Offene Kaninchen - Ravioli**  
**mit weißem und grünem Spargel**  
und Spitzmorcheln € 31,90

**Eismeer-Saiblingsfilet auf Stangenspargel**  
mit geröstetem Schwarzwälder Schinken € 29,40



## Dessert

**Zitronen – Panna cotta**  
mit Schokoladensorbet € 13,80

**Rhabarber Süppchen und Erdbeerragout**  
mit Orangenparfait € 13,80

**Crème brûlée**  
mit saisonalen Früchten und hausgemachtem Vanilleeis € 12,90

**Kleines Gourmet Dessert**  
dazu eine Tasse Espresso € 12,50

## Verdauerle

**von der Brennerei Leonetti in Neuweier**

<b>Blutwurz</b>	42%	cl 0,2	€ 4,20
<b>Zwetschgenwasser</b>	42%	cl 0,2	€ 4,70
<b>Alde Zwetschge im Fass</b>	42%	cl 0,2	€ 5,40
<b>Kirschwasser</b>	42%	cl 0,2	€ 4,70
<b>Mirabellenwasser</b>	42%	cl 0,2	€ 4,70
<b>Williams Christ Birne</b>	42%	cl 0,2	€ 4,70
<b>Williams Christ Birne Extra</b>	42%	cl 0,2	€ 5,40



# Unser Frühlingsmenü

als 2 Gang Menü ohne Vorspeise und ohne Dessert € 42,00

als 3 Gang Menü ohne Vorspeise € 53,50

als 4 Gang Menü € 67,00

## I. Gang

### **Ceviche vom Lachs**

mit Limette und frischen Kräutern

## II. Gang

### **Bärlauchsuppe mit Brotcroutons**

## III. Gang

### **Rosa gebratenes Kalbsrückensteak**

mit Frühlingsgemüse und Rahmblättle

oder

### **Risotto mit frischen Morcheln**

dazu grüner und weißer Spargel

oder

### **Filet vom Wolfsbarsch gebraten**

mit grünem Spargel und Kartoffel - Gnocchi

## IV. Gang

### **Rhabarber Süppchen und Erdbeerragout**

mit Orangenparfait