



Vorspeisen

Wildkräutersalat

mit gebratenem grünen Spargel € 13,20 

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 € 19,50

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 € 26,00 

Rahmkäse Maultäschle

Tomaten – Salbei - Butter € 22,80





Fischgerichte

Gegrilltes Lachsmedaillon, überbacken mit Hollandaise
mit Blattspinat € 30,00

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

Duett vom Kalb – Bäckle und Rücken
mit Gemüse der Saison € 33,50

Sahneragout vom heimischen Wild mit Preiselbeerbirne
wilder Brokkoli € 26,50

Zweierlei vom Lamm
Rücken rosa gebraten und geschmorte Schulterkrokette
Frühlingsgemüse € 33,00

Tandorihähnchen
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 € 22,60

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

Weißer Stangenspargel (500g ungeschält)
mit hausgemachter Sauce Hollandaise
oder mit Pesto (dann Vegan) € 24,90

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

Ur - Kappler Spargelessen
Spargel in Rahm mit paniertem Schnitzel
dazu Heide – Kartoffeln € 28,40

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

Dreierlei Stangenspargel auf Kartoffelrösti
dazu Kräuter Pesto € 27,30

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

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



Dessert

Joghurt-Limetten Mousse

mit Himbeeren und Schokolade € 13,60

Rhabarber Süppchen und Erdbeerragout

mit Orangenparfait € 13,80

Crème brûlée

mit saisonalen Früchten und hausgemachtem Vanilleeis € 12,50

Kleines Gourmet Dessert

dazu eine Tasse Espresso € 12,50

Verdauerle

von der Brennerei Leonetti in Neuweier

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

Kohlrabi - Carpaccio mit Lachstartar
und Sauerrahm

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