

Zum Einstimmen empfehlen wir ein Glas

Sektcocktail mit Gemmricks Weinbergpfirsich	0,1l	6,90
--	------	------

Die besonderen Weine des Monats

„Theresa“ Riesling trocken Weingut Kistenmacher & Hengerer mein Spargelwein	0,2l	6,90
Weißburgunder trocken Weingut Holzweissbrodt Pfalz	0,2l	5,90
Muskat-Ottonel feinherb Staatsweingut Freiburg ein Bio- Exot im Ländle	0,2l	5,70
auch als Probiererle	0,1l	je 3,50

Wir empfehlen unser Geniesser-Menü

in 3 Gängen 39,- EUR · in 4 Gängen 49,- EUR · in 5 Gängen 59,- EUR

Vorspeisen und Zwischengerichte

Gebratene Leber vom Beilsteiner Angus auf Pastinaken- Püree als Hauptgang	9,90 18,80
Schozachtaler gebratenes Lammbristle auf Rucola	11,00
Coppa vom Schwäbisch-Hällischen mit Spargelsalat	11,50

Fleischlos

Grün-Spargel mit Champignons und Cherrytomaten gratiniert, Petersilienkartoffeln	21,80
---	-------

Suppen

Bärlauchsuppe mit glacierten Kirschtomaten	6,70
Spargelcremsuppe mit Bärlauch-Ravioli	6,90

Aus Neptuns Reich

Beilsteiner Lachs-Forellenfilet auf Spargel-Kartoffelragout	24,70
Maischolle mit Speckstippe, Bratkartoffeln und Blattsalaten	22,00

Hauptgerichte

Geschmortes Lammragout mit Schnibbel-Bohnen, Rosmarin-Kartoffeln	18,80	
Sommerliche Blattsalate mit Antipasti und gebratenen Pilzen und Baguette	16,00	
Beilsteiner Bauernschnitzel (vom Rind) mit Bratkartoffeln und Blattsalaten	18,50	
Zwiebelrostbraten vom Schwarzwälder Weiderind mit Spätzle vom Brett und Blattsalaten	25,40	
Sauere Kutteln in Trollingersößle mit Bratkartoffeln	13,00	
Käsespätzle mit Kartoffel-und Blattsalate (auch ohne Schinken)	12,00	
Hausgemachte Maultaschen mit Speck und Zwiebeln geschmälzt Kartoffel- und Blattsalate	12,00	
	klein	groß
Medaillons vom Schweinelendchen mit Rahmchampignons, Spätzle vom Brett und Blattsalate	15,90	18,80
Siedfleisch aus dem Unterland mit Meerrettichsoße, Bratkartoffeln und Salat	12,90	15,40
Paniertes Schnitzel mit Schupfnudeln und Salat	9,90	13,80
Sauerbraten vom heimischen Rind mit Spätzle vom Brett und Blattsalaten	14,90	17,90
Bund Deutscher Spargel mit Hollandaise oder Butter, Kräuterflädle oder Kartoffeln	19,90	
<i>mit Schinkenauswahl</i>		+7,00
<i>mit Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb</i>		+11,00
<i>mit Rinderfilet aus dem Unterland</i>		+16,00

Für die Kleinen

Apfelmus mit Kartoffelpuffer	7,00
Spaghetti mit Tomatensoße	7,00

Sind Sie Allergiker? Bitte fragen Sie unser Service-Mitarbeiter noch der Speisekarte für Allergiker.
Änderungen vorbehalten. Alle Preise in EURO inkl. MwSt. und Bedienung i