

Frühlingsmenü

Lauwarmes Lachscarpaccio mit Limonen-Oliven-Vinaigrette
und kleinem Frühlingsalat

~ ~ ~

Feines Bärlauchschaumsüppchen mit Croutons

~ ~ ~

Fruchtiges Mango-Sorbet mit Himbeerschaum

~ ~ ~

Feines Doradenfilet an cremigem Bälauchrisotto
und geschmorten Kirschtomaten

oder

Mit Kräutern gratiniertes Milchlammsteak
auf Bohnengemüse und gratinierten Kartoffeln

~ ~ ~

Variation von Rhabarber an Biskuitörtchen
mit weißem Schokoladenmousse

3-Gang Menü mit Vorspeise 48,50

3-Gang Menü mit Suppe 40,00

4-Gang Menü ohne Sorbet 55,00

5-Gang Menü 61,00

Weinempfehlungen

Weiß: 2021 Weißburgunder
Weingut Pfannebecker, Rheinhessen
0,1l 3,50 | 0,75l 22,90

Rot: 2019 Cabernet Merlot
Pfundturm, Dr. Köhler, Rheinhessen
0,1l 3,60 | 0,75l 23,80

Küchenöffnungszeiten

Mittwoch - Donnerstag 17.30 – 21 Uhr

Freitag + Samstag 11.30 – 14.00 Uhr / 17.30 – 21 Uhr

Sonn- und Feiertag 11 – 14 Uhr / 17.30 – 21 Uhr

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Was guat`s vorne weg

Lauwarmes Lachscarpaccio mit Limonen-Oliven-Vinaigrette und kleinem Frühlingsalat 14,90

Gebackener Burrata auf Spargel-Carpaccio, Limonen-Olivenvinaigrette und geschmorten Kirschtomaten 15,80

Aus dem Suppentopf

Feines Bärlauchschaumsüppchen mit Croutons  6,90

Spargelcremesuppe mit seiner Einlage  7,00

Erfrischende Salate

Beilagensalat -VEGAN-  6,20

Vorspeisensalat -VEGAN-  7,80

Feinschmeckersalat mit mariniertem Spargel, Räucherlachs und gehobeltem Parmesan 19,90

Frühlingsalat mit Bärlauch, Putenstreifen und gebratenen Champignons 18,50

Knackige Blattsalate mit gebratenen Gambas 22,90


Unser Hausdressing ist mit Trüffelöl verfeinert und kann Spuren von Alkohol enthalten!

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Fleischgerichte

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes mit Spätzle & Sauce		17,90 19,90
Feinschmecker-Cordonbleu vom Schweinerücken - gefüllt mit Bergkäse, saftigem Schinken und Spargel- mit Bratkartoffeln		21,90
Medaillons vom Schweinefilet mit Marktgemüse, Champignonrahmsauce und Spätzle		21,90
Feine Hähnchenbrust mit Ratatouille-Füllung auf gebratenem Spargel, Kresse-Hollandaise und Gnocchi		22,90
Mit Kräutern gratiniertes Milchlammsteak auf Bohngemüse und gratinierten Kartoffeln		24,90
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Weiderind mit Kässpätzle und geschmolzen Zwiebeln		27,90
Saltimbocca vom Allgäuer Vollmilchkalb mit gebratenem Grillgemüse und Kartoffelgratin		25,90
Frischer Schrobenshausener Stangen-Spargel mit Sauce Hollandaise und jungen Kartoffeln ... dazu empfehlen wir Ihnen		22,80
- saftigen Kochschinken		7,90
- ein kleines Schnitzel "Wiener Art"		8,90
- feinsten Räucherlachs		9,90
- zwei Schweinefiletmedaillons		9,90

Vegetarisch & Vegan... einfach lecker

Allgäuer Kässpätzle mit Schmelzzwiebeln und Salat		16,90
Feine Bärlauch-Kässpätzle mit buntem Salat		17,90
Cremiges Risotto mit frischem Bärlauch, Spargel und gehobeltem Parmesan		17,90
Orientalische Quinoa-Bällchen auf Gemüse-Curry und Cashewkernen -VEGAN		17,90

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Aus Fluss und Meer

Feines Doradenfilet an cremigem Bärlauchrisotto und geschmorten Kirschtomaten	24,90
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet auf Wokgemüse, roter Thai-Currysauce und gebackene Reisbällchen	24,90

Brotzeitschmankerl & Regionales

Wurstsalat *1,2,3,4	12,20
Schweizer Wurstsalat*1,2,3,4	13,30
Ofenkartoffel mit Kräuterschmand, Marktgemüse & Salat	16,90
Riesen-Currywurst mit hausgemachter Currysauce und Pommes	14,50

Der süße Genuss am Schluss...

1 Kugel Sorbet des Tages / mit Prosecco	4,50 / 6,70
„Affogato di Gelato“*5 Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso	4,90
Gemischtes Eis / mit Sahne	6,60 /+1,00
Creme Brûlée mit Limetten-Parfait und frischen Erdbeeren	9,90
Variation von Rhabarber an Biskuitörtchen mit weißem Schokoladenmousse	9,50
Kindereisbecher*5 - 2 Kugeln Eis mit Smarties und Waffel	4,90

Einfach gut & gesund essen

Für Ihre Küche zuhause

Griebenschmalz 200g im Glas	4,50
Unser Salat-Hausdressing 0,5l	7,50

*1. mit Geschmacksverstärker: E621, 2. Konservierungsstoff: E250, 3. Stabilisatoren: E450/E451,
4. Antioxidationsmittel: E300/E301 5. Farbstoff, Coffein, Chinin

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.



Unsere Bio-Steaks

	180g	250g	350g
Pfeffersteak aus der Rinderhüfte	22,00	26,90	34,90
Rumpsteak mit Kräuterbutter	24,00	29,90	37,00
Rinderfiletsteak mit Kräuterbutter	29,90	34,90	42,00
Rib-Eye Entrecôte mit Kräuterbutter	25,90	31,00	38,00
„Surf & Turf“	34,80	39,00	45,00
Rumpsteak mit gebratenen Gambas			
Kalbssteak vom Allgäuer Vollmilchkalb	24,00	29,90	37,00
Schweinerückensteak mit Kräuterbutter	18,90	20,90	23,00
Putensteak mit Kräuterbutter	19,90	21,90	24,00
Färsen Rinderhüftsteak - Dry Aged	24,00	29,90	37,00

Dry Aged, das ist trocken am Knochen gereiftes Fleisch.

Die besondere Art der Reifung macht die Steaks so zart und aromatisch.

Wählen Sie zu Ihrem Steak eine der folgenden Beilagen:

- Pommes ● Bratkartoffel ● Blattsalate ● Marktgemüse
- Trüffelpommes mit Parmesan + 8,90
- Trüffelpommes mit Parmesan solo 14,50
- Extra Saucen: Braten-, Pfeffer- & BBQ-Sauce + 3,00

Wir servieren die Steaks generell Medium! (außer Geflügel)

Sehr gerne braten wir auch andere Garstufen für Sie.

Für well done | durchgebraten übernehmen wir keine Verantwortung!