

Auftakt

Frühlingsalat an Mousse von zweierlei Spargel
und Spargelpesto 16,00

Terrine von Perlhuhn und Morcheln
mit Süßweingelee, Salatgarnitur 22,50

Hausgebeizter Lachs mit asiatischem Nudelsalat
und Wasabicreme 22,50

Jacobsmuscheln im Baconmantel gebraten
mit Tomatenvinaigrette und reduziertem Balsamessig 23,00

Warmes für davor und zwischendurch

Kraftbrühe mit Kräuterflan und gezupfter Poulardenbrust 16,50

Spargelsüppchen mit Spargeleinlage und Croûtons 17,50

Aus dem Meer

Dorade Royale in Safransauce
mit Spargelpanaché und Petersilienkartoffeln 39,00

Medaillons vom Seeteufel an mediterranem Schmorgemüse
und hausgemachten Nudeln 39,00

Sautierte Meerwassergarnelen mit Krustentiersauce
Blattspinat und Weißweinrisotto 40,00

Von der Wiese

Rinderrücken rosa gebraten mit Bärlauchbutter
Frühlingsrübchen und handgeschabten Spätzle 39,00

Gerne bereiten wir Ihnen vom Rinderrücken
einen klassischen schwäbischen Zwiebelrostbraten mit handgeschabten Spätzle zu!

Kalbssteak mit weißem Stangenspargel
Sauce Hollandaise und Kräuterflädle 42,00

Geschmortes Zicklein in Olivenölfond
Bohnen und Kartoffelgnocchi 40,00

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Wir akzeptieren nur die EC-Karte

Bitte sprechen Sie uns bei Unverträglichkeiten und Allergien an.

Da wir alles frisch für Sie zubereiten, helfen wir Ihnen gerne bei der Auswahl Ihrer Speise.

Süßes

Waldmeister Bavaroise an marinierten Erdbeeren
und Erdbeersorbet 18,00

Rhabarbercrumble
an marmorierten Quark-Schokoladen-Eisparfait 18,00

Dreierlei hausgemachte Sorbets 13,50

Käse

Unsere Käseauswahl mit Feigensenf 18,00