

Aperitif Empfehlung

“Lunar Herbs“ alkoholfreier Secco , Leon Gold	0,1l	6,50€
Kessler Hochgewächs	0,1l	7,50€
Erdbeer Spritz	0,25l	7,50€

Empfehlung

Apfelmost aus dem Neuffener Tal, Dolde	0,25l	2,80€	0,5l	4,50€
Alpirsbacher Kellerpils „Zwickelt“			0,3l	4,30€
Silvaner trocken, Dolde, Linsenhofen			0,25l	8,50€
Neuffener Schloßsteige Schiller, Elke Muckenfuß			0,25l	7,80€
Famille Perrin Ventoux Rouge			0,25l	7,50€

aus dem Reifekeller

1996 Chateau Maucaillou, Moulis			0,75l	55,00€
---------------------------------	--	--	-------	--------

Suppen

Flädlesuppe	6,50€	Fischsuppe	16,80€
Maultaschensuppe	7,00€	Spargelsuppe	7,00€

Vorspeisen

Probier Maultasche mit Kartoffelsalat	8,80€
Spargel mit Sauce Vinaigrette	12,80€
Artischockengratin provencale	12,80€
Kalbsbries gebacken mit Sauce Tartar und Kartoffel-Gurkensalat	15,00€

Fischgerichte

Schollenfilet in Eihülle mit Kartoffeln und Gurkensalat	28,50€
Seeteufel Medaillons vom Grill mit grünem Spargel, Tomaten und Artischocken, Safranristotto	33,50€
Fischteller	36,50€

Hauptspeisen

Schweinsbäckle in Trollinger mit Wurzelgemüsen und Spätzle	19,50€
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes-frites und Salat	20,50€
Zwiebelrostbraten mit Spätzle oder Bratkartoffeln und Salat	34,50€
Rehschnitzel mit Pfefferrahmsauce, Preiselbeeren und Spätzle	33,50€
Rib Eye Steak vom Grill mit Kräuterbutter und Salatplatte	30,00€
Lammsteak mit Ratatouille und überbackene Kartoffeln	30,00€

Vegetarisch

Käsespätzle mit Salat	13,80€
Grüner Spargel gebraten mit Tomaten und neuen Kartoffeln	22,50€

Aus unserer Metzgerei

Wurstsalat mit Bratkartoffeln		12,80€
Geschmälzte Maultaschen mit Kartoffel-Blattsalat		16,80€
Schweinskopfsülze mit Bratkartoffeln		14,80€
Ochsenmaulsalat mit Bratkartoffeln		14,80€
Tatar angemacht mit Bauernbrot	Vorspeise	15,00€
	Hauptgang	20,00€

Deutscher Spargel

Spargel nach schwäbischer Art		26,50€
Spargel nach Mailänder Art mit neuen Kartoffeln		20,50€
Spargel mit Frühlingsmorcheln a la creme und neuen Kartoffeln		29,50€
Stangenspargel mit Sauce Hollandaise oder zerlassenen Butter mit Flädle oder neuen Kartoffeln		22,50€
Beilagen zum Spargel:	Gemischter Schinken	7,50€
	Kalbssteak	15,00€
	Rindersteak	15,00€

Menü

Frikassee von Frühlingsmorcheln,
mit Kalbsbries,
grünem und weißem Spargel
(20,00€)

Rinder- und Kalbsfilet
mit Gemüse und Kartoffelgratin
(36,50€)

Sorbetteller
(8,50€)

Menü 61,00€
(oder als einzelne Gerichte)

vegetarisches Menü

Spargel
mit Sauce Vinaigrette
(12,80€)

Safranrisotto
mit Artischocken,
Tomaten und grünem Spargel
(18,50€)

Cafe Gourmand
(8,80€)

Menü 37,50€
(oder als einzelne Gerichte)

Dessert

Gemischtes Eis mit oder ohne Sahne	6,80€
Eiskaffee	6,50€
Rhabarbercreme mit Erdbeersalat	8,50€
Creme Brûlée	9,50€
Käseteller	13,80€
Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne	8,50€