


## Aperitif

Glas Sekt „Hausmarke“ Nobling trocken / rosé	1 dl	€ 4,90
1 Flasche Sekt „Hausmarke“ Nobling trocken / rosé	0,75 lt	€ 25,00
Nobling Brut mit Creme de Cassis oder Pfirsichlikör	1 dl	€ 5,70
Sherry trocken (fino) oder medium	5 cl	€ 4,20
 Portwein – Saint Clair, Tawny Port	5 cl	€ 4,20
Campari Soda / Orange		€ 4,70/5,00
San Pelligrino Bitter (alkoholfrei) mit Eis		€ 3,20
...mit Orangensaft		€ 3,90
Hugo		€ 6,50
Aperol Spritz / Rhabarber Spritz / Limoncello Spritz		€ 6,50
Lillet Wild Berry		€ 6,50

# Unser kleines Bärlauchmenü

---

## Unser kleines Bärlauchmenü

Cremesüppchen vom Bärlauch mit gebratener Rotbarbe

Cordon Bleu vom Schweinerücken

mit Bärlauch-Käse-Füllung, Spargelgemüse & Neue Kartoffeln

Duett von Sorbets

Cassis- und Passionsfrucht- Sorbet

an Früchten

€ 32,50

## Unsere Bärlauch-Gerichte

Zweierlei gefüllte Nudeltaschen, Ricotta/Spinat & Tomate/Mozzarella, mit buntem Frühlingsgemüse, an Bärlauchsauce & gehobeltem Parmesan	€ 14,90
Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Bärlauch-Käse-Füllung, Spargelgemüse & Neue Kartoffeln	€ 19,50
Gebratene Dorade auf Bärlauchrahm-Nudeln & geschmorten Kirschtomaten	€ 21,50
Entrecote an Bärlauchsauce mit Pfannengemüse und Krokette	€ 26,50

## Suppen

Flädlesuppe	€ 5,50
Cremesüppchen vom Bärlauch	€ 5,80
Cremesüppchen vom Bärlauch mit gebratener Rotbarbe	€ 8,90
Spargelcremesuppe	€ 6,00

## Vorweg vielleicht eine .....und ein.....

Bunter Salatteller mit Rohkost und Blattsalaten	€ 5,90
Blattsalat mit gerösteten Kürbiskernen und gehobeltem Parmesan	€ 5,50
Duett von Melone & Serranoschinken an Salatbouquet und gehobeltem Parmesan	€ 11,50
Gebeizter Lachs an Honig-Senfsauce an Salatbouquet dazu servieren wir Butter & Toast	€ 12,80

## Klassisch gut

Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites **	€ 13,90
Cordon-Bleu (vom Kalb) mit Pommes Frites	€ 23,50
Kleines Cordon-Bleu vom Schweinerücken mit Pommes Frites	€ 18,00
Schweinemedallions mit Steinchampignons in Rahmsauce ** und hausgemachten Spätzle	€ 19,50
Entrecote ca. 230 g Pfeffersauce, Pfannengemüse und Pommes	€ 26,50
Entrecote ca. 230 g mit Kräuterquark und bunten Salaten umlegt	€ 23,00
„Surf and Turf“: Entrecote mit gebratenen Garnelen und Haus-Dipp dazu mediterranes Gemüse und Neue Kartoffeln	€ 31,50
Saure Rindsleber mit hausgemachten Spätzle	€ 15,50
Zürcher Geschnetzeltes mit Steinchampignons und Spätzle **	€ 21,50
<u>Gutsherrentoast</u> Schweinefilet auf Toast mit Champignons & Käse überbacken und bunten Salaten garniert	€ 15,80

**Die mit \*\* gekennzeichneten Speisen erhalten Sie auch als kleinere Portion, Nachlaß € 2,00**

### Schlemmer Menü

- Duett von Melone & Serranoschinken  
an Salatbouquet, gehobeltem Parmesan



- Flädlesuppe

- Entrecote an Bärlauchsauce  
mit mediterranem Gemüse und Neue Kartoffeln


Menü € 49,00

- Trilogie von Dessert

## Fleischlos und figurbewusst

Spargeltoast: Spargel mit Bärlauchsauce und Käse  
überbacken und bunten Salaten umlegt € 14,50

Bunter Salat mit gebratenen Kalbsplätzchen  
und gerösteten Kürbiskernen € 16,80

Gemüse-Plätzchen an Tomatensauce mit Broccoli und Linguine \*\*  € 15,00

### Vegetarisches Menü

- Bunter Salatteller

- Zweierlei gefüllte Nudeltaschen  
mit buntem Frühlingsgemüse,  
an Bärlauchsauce & gehobeltem Parmesan

- Duett von Sorbets Cassis- und Passionsfrucht-  
Passionsfrucht Sorbet an Früchten



Menü € 25,00

## Aus Meer & See

Linguine mit Gravad Lachs in Bärlauchsauce  
dazu glasierte Kirschtomaten € 16,50

Gebratener Zander & Lachs auf mediterranem Gemüse,  
an Proseccoschaum, dazu servieren wir Neue Kartoffeln € 22,50

## Fischmenü

### **Fischmenü**

Cremesüppchen vom Bärlauch  
mit gebratener Rotbarbe

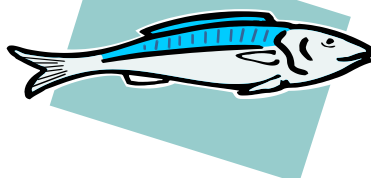
🍴

Gebratene Dorade  
auf mediterranem Spargel-Gemüse an Proseccoschaum &  
Neue Kartoffeln

🍴

Duett Panna Cotta an Beerenmark mit Früchten  
und Cappuccino-Eis

Menü € 38,00



## Vesper

Großer Salatteller Adler mit Ei und Schinken	€ 12,50
Wurstsalat einfach	€ 8,50
Wurstsalat "Elsässer Art"	€ 9,00
Wurstsalat garniert mit feinen Salaten	€ 11,50
Wurstsalat mit Käse, garniert mit feinen Salaten	€ 12,00
Lachsbrot mit Gravad Lachs und Sahnemeerrettich	€ 12,50
Schinkenbrot roh oder gekocht	€ 9,80

### Süße Ecke:

Kinderbecher „Kunterbunt“	€ 4,00
Vanilleeis heißen Himbeeren oder Schokoladensauce mit Sahne	€ 8,00
Schwarzwaldbecher / mit Schokoladen- und Vanilleeis, / Schattenmorellen, Kirschwasser und Sahne	€ 8,50
Eiskaffee oder Eisschokolade	€ 6,50
Duett von Panna Cotta an Beerenmark mit Früchten und Cappuccino-Eis	€ 8,50
Zitronen-Sorbet mit Winzersekt	€ 8,00
Grand Marnier- Parfait an Beerenmark mit Früchten	€ 8,50
Dumme Nuss... Walnusseis mit Nusslikör und Sahne	€ 7,50
Eis-Late Macchiato	€ 6,00
Schwedenbecher: Bourbon Vanilleeis mit Apfelpüree / Sahne und Eierlikör im Glas	€ 6,00

#### Eissorten:

Vanille, Erdbeere, Schokolade, Cappuccino, Walnuss je Kugel € 1,80

#### Sorbets:

Cassis-, Zitrone- und Passions- Fruchtsorbet je Kugel € 2,20

Portion Schlagsahne € 1,20

Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer (7% / 19%) im Preis enthalten

Die von uns verarbeiteten Lebensmittel & Getränke können laut Gesetzgeber wie folgt Zusatzstoffe enthalten:  
Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker, gewachst, geschwefelt, Phosphat,  
Süßungsmittel, Nitritpökelsalz, chininhaltig und coffeinhaltig. z. B. Coca Cola = Farbstof

Weitere Information über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen  
können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter!