


## Aperitif

Glas Sekt „Hausmarke“ Nobling Brut / weiß oder rosé	1 dl	€ 5,20
Flasche „Hausmarke“ Nobling Brut / weiß oder rosé	0,75 lt	€ 32,50
Nobling Brut mit Creme de Cassis oder Pfirsichlikör	1 dl	€ 6,20
Sherry trocken (fino) oder medium	5 cl	€ 5,40
 Portwein – Saint Clair, Tawny Port	5 cl	€ 5,40
	Campari Soda/Orange	€ 5,80/6,30
	San Bitter (alkoholfrei) mit Soda	€ 5,50
	San Bitter (alkoholfrei) mit Orangensaft	€ 6,00
Hugo / Martini Spritz / Rhabarber Spritz (auch alkoholfrei möglich)		€ 7,20
Aperol Spritz / Limoncello Spritz		€ 7,20
Lillet Wild Berry		€ 7,20
Maracuja Spritz (Aperol / Maracujasaft / Sekt)		€ 7,20

# Unser kleines Bärlauchmenü

---

## Unser kleines Bärlauchmenü

Cremesüppchen vom Bärlauch

Cordon Bleu vom Schweinerücken  
mit Bärlauch-Käse-Füllung, Spargelgemüse & Frühkartoffeln in der Schale

Duett von Sorbets  
Cassis- und Passionsfrucht- Sorbet  
an Früchten € 38,50

## Unsere Bärlauch-Gerichte

Zweierlei gefüllte Nudeltaschen, Ricotta/Spinat & Tomate/Mozzarella, mit buntem Frühlingsgemüse, an Bärlauchsauce & gehobeltem Parmesan	€ 19,00
Bärlauch-Pasta mit mediterranem Gemüse und gehobeltem Parmesan	€ 14,90
Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Bärlauch-Käse-Füllung, Spargelgemüse & Frühkartoffeln in der Schale	€ 23,00
Entrecote an Bärlauchsauce mit Pfannengemüse und Spätzle	€ 34,00

## Suppen

Flädlesuppe	€ 6,50
Cremesüppchen vom Bärlauch	€ 7,20
Cremesüppchen vom Bärlauch mit gebratenem Lachs	€ 10,90
Spargelcremesüppchen mit Spargelstücken	€ 7,90

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

Bunter Salatteller mit Rohkost und Blattsalaten	€ 7,50
Blattsalat mit gerösteten Kürbiskernen und gehobeltem Parmesan	€ 6,90
Duett von Melone & Serranoschinken an Salatbouquet und gehobeltem Parmesan	€ 14,00
Gebeizter Lachs an Honig-Senfsauce an Salatbouquet dazu servieren wir Butter & Toast	€ 15,00

## Klassisch gut

Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites **	€ 16,90
Cordon-Bleu (vom Kalb) mit Pommes Frites	€ 29,50
Kleines Cordon-Bleu vom Schweinerücken mit Pommes Frites	€ 21,70
Schweinemedallions mit Steinchampignons in Rahmsauce ** mit Pfannengemüse und hausgemachten Spätzle	€ 25,00
Entrecote ca. 230 g an Pfeffersauce oder Kräuterbutter mit Pfannengemüse und Pommes	€ 34,00
Entrecote ca. 230 g mit Kräuterbutter und bunten Salaten umlegt	€ 29,50
Kalbsplätzchen mit Stein-Champignons in Rahmsauce dazu Pfannengemüse und Spätzle	€ 28,50

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

## Vom Spargel

Portion Markgräfler Spargel mit an Bärlauchsauce mit Neuen Kartoffeln und...	€ 19,50
• gekochtem Schinken	€ 27,50
• luftgetrocknetem, spanischem Serranoschinken	€ 28,50
• einem panierten Schnitzel	€ 27,50
• einem Entrecote 180 g	€ 38,50
• gebratenem Lachs	€ 34,50
• <u>Portion hausgemachte Hollandaise</u>	€ 4,00

## Fleischloses und/ oder Figurbewusstes

Champignontoast: Champignons „alla creme“ mit überbacken und bunten Salaten umlegt	€ 17,50
Spargeltoast: Spargel mit Bärlauchsauce und Käse überbacken und bunten Salaten umlegt	€ 19,80
Bunter Salatteller mit Blatt- / Rohkost- Salaten ... mit gebratenen Kalbsplätzchen <u>oder</u> ... mit Plätzchen vom Schweinefilet	€ 21,00 € 18,50
Gourmetsalat: Blattsalat mit gebratenen Fischen an Sauce Remoulade	€ 27,50
<u>Gutsherrentoast</u> Schweinefilet auf Toast mit Champignons & Käse überbacken und bunten Salaten garniert	€ 19,00

### Vegetarisches Menü

- Bunter Salatteller

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

- Schwedenbecher: Bourbon-Vanilleeis  
mit Apfelpüree / Sahne und Eierlikör im Glas

Menü € 36,00

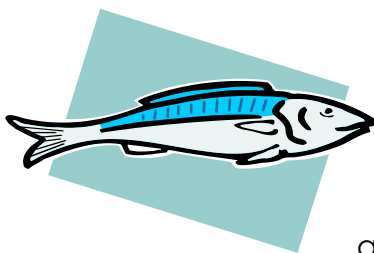


## Aus Meer & See

Linguine mit Gravad Lachs in Bärlauchsauce dazu glasierte Kirschtomaten	€ 19,80
Gebratener Zander & Lachs auf mediterranem Gemüse, an Proseccoschaum, dazu servieren wir Basmatireis	€ 29,80
Gebratenes Doraden-Filet auf Gemüsenudeln an Bärlauchsauce	€ 27,50

## Fischmenü

### **Fischmenü**



Cremesüppchen vom Bärlauch

mit gebratenem Lachs

₪ ᠒᠗

Gebratenes Doraden-Filet  
auf mediterranem Gemüse an Proseccoschaum  
dazu servieren wir Basmatireis

₪ ᠒᠗

Duett von Crème Brûlée und Kaffee-Eis  
mit Früchten

Menü € 46,50

## Vesper

Großer Salatteller Adler mit Ei und Schinken	€	16,50
Wurstsalat einfach	€	10,90
Wurstsalat "Elsässer Art"	€	11,50
Wurstsalat garniert mit feinen Salaten	€	14,50
Wurstsalat mit Käse, garniert mit feinen Salaten	€	15,10
Schinkenbrot (mit rohem oder gekochtem Schinken) oder Käsebrot	€	12,00
Lachsbrot mit Graved Lachs und Sahnemeerrettich	€	15,00

## Zusätzliches

Bratensauce	€	1,50	Rahmsauce	€	2,00
Rahmsauce mit Pilzen	€	2,50	Kräuterbutter	€	1,50
Ketchup oder Majo	€	1,20			

### Süße Ecke:

Vanilleeis heißen Himbeeren <u>oder</u> Schokoladensauce mit Sahne	€	9,80
Schwarzwaldbecher / mit Schokoladen- und Vanilleeis, / Schattenmorellen, Kirschwasser und Sahne	€	10,60
Eiskaffee oder Eisschokolade	€	8,50
Duett von Crème Brûlée und Kaffee-Eis an Beerenmark mit Früchten	€	10,60
Dumme Nuss... Walnusseis mit Nusslikör und Sahne	€	9,50
Zitronen-Sorbet mit Winzersekt	€	9,50
Schwedenbecher: Bourbon-Vanilleeis mit Apfelpüree / Sahne und Eierlikör im Glas	€	8,90
Trilogie von Desserts .....lassen sie sich überraschen	€	13,50
Eis-Late Macchiato	€	8,50
Affogato... 1 Kugel Vanilleeis mit Espresso	€	5,20

#### Eissorten:

Vanille, Erdbeere, Schokolade, Kaffee, Walnuss je Kugel € 2,30

#### Sorbets:

Cassis-, Zitrone- und Passions- Fruchtsorbet je Kugel € 2,80

Portion Schlagsahne € 1,20

Bedienungsgeld und 19 % Mehrwertsteuer im Preis enthalten

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

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