


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	€ 5,80
	San Bitter (alkoholfrei) mit Orangensaft	€ 6,30
Hugo / Martini Spritz / Rhabarber Spritz / Himbeer Spritz (alle auch alkoholfrei möglich)		€ 7,50
Aperol Spritz / Limoncello Spritz / Pfirsich Spritz		€ 7,50
Lillet Wild Berry		€ 7,50
Maracuja Spritz (Aperol / Maracujasaft / Sekt)		€ 7,50

Unser kleines Bärlauchmenü

Unser kleines Bärlauchmenü

Cremesüppchen vom Bärlauch

Cordon Bleu vom Schweinerücken
mit Bärlauch-Käse-Füllung,
Spargelgemüse & Neuen Kartoffeln

Affogato...

1 Kugel Vanilleeis mit Espresso

€ 35,00

Unsere Bärlauch-Gerichte

Zweierlei gefüllte Nudeltaschen, Ricotta/Spinat & Tomate/Mozzarella, mit buntem Frühlingsgemüse, an Bärlauchsauce & gehobeltem Parmesan	€ 19,50
Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Bärlauch-Käse-Füllung, Spargelgemüse & Neuen Kartoffeln	€ 24,50
Entrecote an Bärlauchsauce mit Pfannengemüse und Krokette	€ 35,00

Vorweg vielleicht eineund ein.....

Flädlesuppe	€ 6,90
Cremesüppchen vom Bärlauch	€ 6,90
Cremesüppchen vom Bärlauch mit gebratenem Lachs	€ 10,90
Spargelcremesüppchen mit Spargelstücken	€ 7,90
Bunter Salatteller mit Rohkost und Blattsalaten	€ 7,80
Blattsalat mit gerösteten Kürbiskernen und gehobeltem Parmesan	€ 7,00
Duett von Melone & Serranoschinken an Salatbouquet und gehobeltem Parmesan	€ 13,50

Klassisch gut

Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites **	€ 18,50
Cordon-Bleu (vom Kalb) mit Pommes Frites	€ 29,50
Kleines Cordon-Bleu vom Schweinerücken mit Pommes Frites	€ 22,50
Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Stein-Champignons in Rahmsauce dazu Spätzle	€ 27,00
Schweinemedallions mit Steinchampignons in Rahmsauce ** mit Pfannengemüse und hausgemachten Spätzle	€ 26,50
Entrecote ca. 230 g an Pfeffersauce oder Kräuterbutter mit Pfannengemüse und Pommes	€ 35,00
Entrecote ca. 230 g mit Kräuterbutter und bunten Salaten umlegt	€ 29,50

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

Vom Spargel

Portion Markgräfler Spargel an Bärlauchsauce mit Neuen Kartoffeln und...	€ 19,50
• gekochtem Schinken	€ 27,00
• luftgetrocknetem, spanischem Serranoschinken	€ 29,50
• einem panierten Schnitzel	€ 27,50
• einem Entrecote 180 g	€ 39,50
• gebratenem Lachs	€ 34,50
• Portion hausgemachte Hollandaise	€ 4,00

Spargelteller:

Kleine Portion Spargel mit einem panierten Schnitzel, dazu Neue Kartoffeln an Bärlauchsauce	€ 24,50
---	---------

Fleischloses und/ oder Figurbewusstes

Champignontoast: Champignons „alla creme“ mit überbacken und bunten Salaten umlegt	€ 17,50
Hausgemachte Erbsen-Gemüse-Küchle auf Rote Bete-Graupen-Risotto an Bärlauchsauce mit glasierte Kirschtomaten	€ 19,80
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	€ 19,80

Vegetarisches Menü

- Blattsalat mit gehobeltem Parmesan
und gerösteten Kürbiskernen
- Hausgemachte Erbsen-Gemüse-Küchle
auf mediterranem Gemüse, an Tomaten-Coulis mit Basmatireis
- Duett von Cassis- & Passionsfrucht- Sorbet
an Fruchtmarmelade und Früchten



Menü € 34,50

auch  möglich

Aus Meer & See

Medaillon vom Kabeljau und Black Tiger-Garnelen auf einem Rote Bete- Graupenrisotto an Bärlauchsauce und glasierten Kirschtomaten	€ 30,50
Gebratener Zander & Lachs auf mediterranem Gemüse, an Proseccoschaum, dazu servieren wir Basmatireis	€ 29,80

Fischmenü

Fischmenü

Cremesüppchen vom Bärlauch
mit gebratenem Lachs

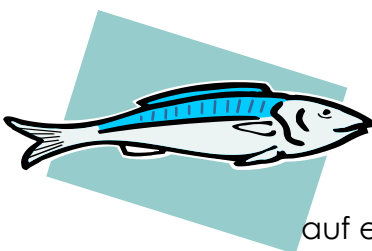
₹ 22,5

Filet von der Dorade und Black Tiger-Garnelen
auf einem Rote Bete- Graupenrisotto an Bärlauchsauce
und glasierten Kirschtomaten

₹ 22,5

Duett von Crème Brûlée
mit Früchten

Menü € 46,50



Vesper

Großer Salatteller Adler mit Ei und Schinken	€	16,50
Wurstsalat einfach**	€	11,30
Wurstsalat "Elsässer Art"***	€	11,90
Wurstsalat garniert mit feinen Salaten**	€	14,90
Wurstsalat mit Käse, garniert mit feinen Salaten**	€	15,50

Zusätzliches

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

Süße Ecke:

Vanilleeis heißen Himbeeren oder Schokoladensauce mit Sahne	€	9,80
Schwarzwaldbecher / mit Schokoladen- und Vanilleeis, / Schattenmorellen, Kirschwasser und Sahne	€	10,60
Eiskaffee oder Eisschokolade	€	8,50
Crème Brûlée mit Früchten	€	8,90
Dumme Nuss... Walnusseis mit Nusslikör und Sahne	€	9,50
Zitronen-Sorbet mit Winzersekt	€	9,50
Schwedenbecher: Bourbon-Vanilleeis mit Apfelpüree / Sahne und Eierlikör in Glas	€	8,90
Eis-Latte Macchiato	€	8,50
Affogato... 1 Kugel Vanilleeis mit Espresso	€	5,20
Kinderbecher „Kunterbunt“ 2 Kugeln mit Sahne	€	4,90

Eissorten:

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

Sorbets:

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

Portion Schlagsahne € 1,20

Bedienungsgeld und 7 % 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 = Farbstoff

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