

Menüs am Abend

Bunte Frühlingsliebe
von Flusskrebse x2
und Spargel

Schaumsüppchen von Bruchsaler Stangenspargel
mit Backerbsen und Schnittlauch

Menü 1	Duo von Ikarimi Lachsfilet und Scampi am Spieß Bruchsaler Stangenspargel und Petersilienkartoffeln Menü mit Vorspeise	63,50€
	Menü ohne Vorspeise	54.50€
Menü 2	Steak vom Tiroler Milchkalb Bruchsaler Stangenspargel Sauce Hollandaise Petersilienkartoffeln Menü mit Vorspeise	64,50€
	Menü ohne Vorspeise	55.50€
Menü 3	Rosa gebratene Hirschsteaks kleines Gemüse hausgemachte Schupfnudeln Menü mit Vorspeise	61,50€
	Menü ohne Vorspeise	52.50€

Griechischer Joghurt trifft Limone
Himbeer Panna cotta
Eis von Joghurt und Himbeere

Vorspeisen

	Euro
Bunte Frühlingsliebe von Flusskrebseisen x2 und Spargel	16,80
Bunte Vorspeisen von Land und Meer mit vielen Köstlichkeiten der kalten Küche	19,50 <i>Versucherle</i> 16,50
Bunter Spargelsalat mit Duo von Parmaschinken Tomate und Ei knuspriges Kartoffelstroh	13,80 <i>Versucherle</i> 10,80
zu den Vorspeisen servieren wir Ihnen Baguette & Butter	

Salatvariationen

	Euro
Kleiner gemischter Beilagensalat	5,90
Großer bunter Saisonsalat	7,90
Knackiger Blattsalat mit gebratenen Filetspitzen Paprika & Pilzen, pikant abgeschmeckt	17,20 <i>Versucherle</i> 14,20
Knusprig gebratene Hühnerbrust im Sesammantel an bunten Blattsalaten serviert	13,90
„Fischersalat“ von Blattsalaten mit gebratenen Fischmedaillons und Krabben	17,50 <i>Versucherle</i> 14,50

Suppen

	Euro
Klare Rinderkraftbrühe mit bunter Einlage Backerbsen und feinen Kräutern	6,70
Bouillabaisse von Fluss- und Meeresfischen mit Gemüse und Safran, im Rieslingsud Knoblauchaioli	15,20 Versucherle 12,20
Schaumsüppchen von Bärlauch Klößchen von Perlhuhn Sahnehaube und Kräutern	6,80

Fischgerichte

	Euro
Auf der Haut gebratenes Filet vom Loup de Mer auf buntem Spargel Hammerschaumsobe Brokkoli mit Mandeln Basmatireis	30,90 Versucherle 27,90
Gedünstetes Filet vom Arktischen Saiblingsfilet in Bärlauchsobe mit Eismeergarnelen Gemüse Bulgur	28,90 Versucherle 25,90
Edelfischteller von verschiedenen gebratenen Fluss- und Meeresfischen auf Riesling-Kräutersobe serviert Brokkoli mit Mandeln Dampfkartoffeln	31,90

Fleischgerichte

		Euro
Rinderfiletspitzen mit Mandeln Paprika und Pilze in Currysahne Basmatireis	Versucherle	20,90 17,90
Rahmlendchen vom Schweinefilet mit Pilzen in Sahnesoße kleine Gemüse hausgemachte Spätzle	Versucherle	22,50 18,50
Argentinisches Rumpsteak mit Bärlauch im Duo Speckbohnen rösche Bratkartoffeln		25,90
Unser Rahm vom Kalb Rosa gebratenes Milchkalbsteak Rahmsoße und Waldpilze kleine Gemüse und Spätzle	Versucherle	28,50 25,50
Medaillon vom Jungbullen auf buntem Spargelragout Schalottenjus Butterkartoffeln		36,90

Wildspezialitäten



	Euro
Herzhaftes Wildragout von Hirsch & Wildschwein mit Waldpilzen und Preiselbeeren Butterspätzle	16,90 Versucherle 13,90
Rosa gebratene Hirschsteaks buntes Gemüse Preiselbeerbirne & Waldpilze hausgemachte Schupfnudeln	29,90
Streifen von der Rehkeule mit Pilzen und Trauben in Wildrahmsosse hausgemachte Spätzle	19,50 Versucherle 16,50
von frischer Jagd Braten vom jungen Wildschwein Bruchsaler Spargel in Sahne soße Petersilienkartoffeln	24,90
<h3>Für kleine Gäste</h3>	
„Bärenteller“ ein Extra-Teller für den kleinen Gast zum „stibitzen“ bei Mama & Papa	gratis
„Weiß-ich-nicht“ Kindergeschnetzeltes vom Schweinefilet mit Champignons in Sahnesoße hausgemachte Spätzle	12,80
„Keine-Ahnung“ hausgemachte Pfannkuchen mit Apfelmus	5,00

Zum Vesper und für den kleinen Hunger

	Euro
Wurstsalat mit Zwiebeln und Gurkenstreifen herzhaft angemacht serviert mit Pommes frites	9,90 10,90
Knackiger Salatteller von bunten Blattsalaten diversen Rohkostsalaten, Tomate und Ei Scheiben von Camembert und Kochschinken	10,90
Pikant angemachtes Tatar vom Roastbeef mit Gurke, Paprika und Zwiebelwürfeln	19,90
Holzällertoast vom Schweinerücken mit Gemüse & Pilzen Röstbrotwürfeln, Speck und Spiegelei	11,90
Toast Hawaii mit Ananas, Schinken und Käse überbacken	9,90
Schwäbische Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln und bunten Salaten	11,90
Kleines Schweineschnitzel nach Wiener Art mit bunten Gemüse und Pommes frites	10,90
Kleines Filetsteak in Rahmsauce serviert mit bunten Gemüse und Kartoffelkroketten	22,90

Unsere Speisen können Spuren
von Glutamat enthalten

Dessert

	Euro
Gemischtes Eis mit Sahne	5,20
Walnußeis mit heißen Zimtkirschen und Sahne	6,70
Griechischer Joghurt trifft Limone Himbeer Panna cotta Eis von Joghurt und Himbeere	8,90
Quark und Minze liebt Sauerkirsche mit Schwips Eis von Quark und Sauerkirsche	8,90
Unser Dessertteller von verschiedenen Cremes und Mousse fruchtigen Soßen, Fruchtbukett und hausgemachtem Eis	11,50
Feine Käseauswahl von französischem Rohmilchkäse mit Trauben, Paprika und Zwiebeln	9,90

Liebe Gäste,

bitte sprechen Sie uns an, falls Sie eine Lebensmittelallergie haben
und Informationen über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Speisen benötigen.

Unsere freundliche Servicekraft gibt Ihnen gerne Auskunft.