

Wochenkarte

gültig Montag, Donnerstag und Freitag abends; Samstag, Sonn- und Feiertag mittags und abends

Vorspeisen

Spargelcremesuppe

mit geräuchertem Lachs-Tatar / 5,50 €

Spargelsalat

mit Rucola und frischen Erdbeeren in hellem Balsamico-Dressing, karamellisiertem Ziegenkäse, Kürbiskernen & Mango-Chutney / 10,50 €

Hauptgerichte

Frischer weißer Stangenspargel (Landerer, Schwarzenbach)

- mit hausgemachter Hollandaise und Salzkartoffeln / 20,50 €
- mit Schweinefilets im Speckmantel, Hollandaise und hausgemachten Kartoffelkroketten / 28,50 €
- mit gebratenem Lachsforellenfilet unter Bärlauchkruste, Hollandaise und gebackenen Polentabällchen / 28,50 €

Alpenschnitzel

(paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse) dazu Spinatspätzle in Lauchsahne und Röstzwiebeln / 19,80 €

Schwabenbowl

Kässpätzle, Maultasche, geschmorte Schweinebäckle, Braumeistersoße, Kartoffelsalat und Röstzwiebeln / 23,50 €

Vegetarisch

Hausgemachte Bärlauch-Ricotta-Gnocchi und Spinatknödel

an Weißweinsahne, mit grünem Spargel, Parmesan und rotem Pesto 16,80 €

Desserts

Eisknödel (innen Eis außen heiß)

mit Kirschragout und Sahne / 6,50 €

Espresso „Speziale“

mit einem Schuss Orangenlikör, Vanilleeis und Sahne / 4,90 €

Hausgemachtes Mocca-Tiramisu

mit Kokosraspeln und Himbeersorbet / 6,50 €

Creme-brûlée von weißer Schokolade

mit Erdbeer-Ragout und Pistazieneis / 6,50 €

Empfehlung der Woche:

2023 Aufricht

„Turteltaube“

Cuveé aus Weissburgunder und Grauburgunder

fruchtiger, leichter Speisebegleiter,

ideal auch zu Spargel

Deutscher Qualitätswein, trocken

13 %vol.

Gutsabfüllung Weingut Aufricht, Stetten

Glas 0,25 l / 6,90€

2021 Hannah Cuvée

geschmeidiger, weicher Rotwein, trocken

mit Aromen von Brombeere und zarter Schokolade

Österreichischer Qualitätswein

Weingut Agerlhof

Burgenland, Österreich

14 % vol.

Glas 0,25 l / 8,30 €

Flasche 0,75 l / 25,- €

Ravensburger Bürgerbräu

Maskulator

Doppelbock

7,5 % vol.

Flasche 0,5 l / 4,60 €