

Aperitif:

Limoncello Spritz 0,2l // € 6,80

Sebastian`s hausgemachter Limoncello von Sizilianischen Zitronen
Sprudel und Winzersekt

alkoholfrei:

Sanbitter 0,2l // € 4,00

mit Orangensaft, Mineralwasser & Orangenscheibe

MENÜ 1

Spargelcremesuppe
Sahnehaube & Schnittlauch

**Stangen Spargel
mit Schweinesteak
Sauce Hollandaise
& Schwenkkartoffeln**

**Lauwarmes
Rhabarberkompott
mit Vanilleeis und Sahne**

€ 39

MENÜ 2 

Spargelcremesuppe
Sahnehaube & Schnittlauch

**Spargel Ragout
Sahnesoße
mit Bärlauch-Gnocchi
Kirschtomaten & Grana Padano**

**Lauwarmes
Rhabarberkompott
mit Vanilleeis und Sahne**

€ 31

Der ideale Begleiter zum Spargel, aus der 3/4l Flasche:

Heimat Gutedel, trocken

Weingut Sommerhalter, Mauchen

11,5%vol. 1/4l € 7

Unser Heimatgutedel zeichnet sich durch einen spritzig-frischen Geschmack aus und schimmert lichtgelb mit grünlichen Reflexen im Glas. Ein perfekter Wein für die warmen Frühlings- und Sommertage. Dieser Wein ist unfiltriert. Auffallend durch seine Primäraromen. Leicht mostig, grüner Apfel und Zitrus.

VORSPEISEN

Kleiner gemischter Salatteller  // € 6,50
Blattsalate, Rohkostsalate und Joghurtdressing

Nudelsuppe // € 6,00
Hausgemachte Rinderbrühe mit Nudeln

Blattsalate mit Honig gratiniertem **Ziegenkäse**
Granatäpfel und karamellisierten Walnüssen  // € 9,80

Melone mit Schinken // € 8,80
zweierlei Melone, Schwarzwälder Schinken, Toast und Butter

geräuchertes, lauwarmes
Schwarzwälder Forellenfilet // € 8,80
mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter

EXTRAS -zum Essen dazu-

Pommes frites | Kroketten | hausgemachte Spätzle
je Portion // € 5,80

Buntes Markt Gemüse // Portion € 6,50

Soßen:

Pfefferrahmsoße | Champignonrahmsoße | Rahmsoße
je Portion // € 1,80

Umbestellungen von Beilagen zu Salat oder Gemüse + 1,50 €

SPARGELGERICHTE

Stangenspargel vom Spargelhof Martin Waßmer, Schlatt

Spargelcremesuppe  // € 7
Sahnehaube und Schnittlauch

Spargeltoast // € 17,00
Toast belegt mit Spargel und Schinken
mit Käse überbacken und Sauce Hollandaise

Spargelpfannkuchen  // € 19,00
Pfannkuchen gefüllt mit Spargel und Sauce Hollandaise

Portion Spargel  // € 22,00
mit Sauce Hollandaise, Kratzete oder Kartoffeln

zum Spargel dazu:

gemischter Schinken // € 7

paniertes Schweineschnitzel // € 8

Schweinesteak // € 8

Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter // € 16

Lachsfilet gebraten // € 15

HAUPTGERICHTE

Großer gemischter Salatteller

- mit **Putenbruststreifen** // € 14,80
- mit in **Sweet-Chili** marinierten
Putenbruststreifen // € 15,80
- mit Honig gratiniertem **Ziegenkäse**  // € 14,80
Granatapfel und karamellisierten Walnüssen

Schweineschnitzel // € 16,00
zwei panierte Schnitzel mit Zitrone & Pommes frites

Schweinelendchen // € 18,80
in Pfefferrahmsöße & hausgemachte Spätzle
als kleine Portion // € 16,80

Jägerschnitzel // € 17,00
zwei Schweinesteaks in Champignonrahmsöße
& hausgemachte Spätzle

Cordon bleu vom Schwein // € 18,00
mit Schinken₁ und Käse gefüllt, Zitrone & Pommes frites

Grillteller vom Rind, Schwein & Pute // € 18,80
mit hausgemachter Kräuterbutter & Pommes frites

Rumpsteak von der deutschen Färsse // € 29,80
mit hausgemachter Kräuterbutter
Grillgemüse & Pommes frites

Lachsfilet im Weißweinsud pochiert // € 21,00
mit Rieslingsoße & hausgemachten Nudeln

VEGETARISCH

Gemüse-Curry  // € 16,80
Gemüse in Currysoße mit **Reis & gebratenen Nüssen**

Gemüseteller  // € 14,80
verschiedenes Gemüse vom Markt mit Schwenkkartoffeln

Käsespätzle  // € 13,00
hausgemachte Spätzle mit Bergkäse und Zwiebeln

VESPERKARTE

Großer gemischter Salatteller ^{1,2,4} // € 12,80
mit Schinken₁ und Ei

Schinkenbrot₁ // € 11,00
Bauernbrot mit Butter
belegt mit Schwarzwälder Schinken₁

Wurstsalat^{1,2,3}
mit Bauernbrot // € 10,00
mit Bratkartoffeln // € 14,00

Elsäßer Wurstsalat mit Käse ^{1,2,3}
mit Bauernbrot // € 11,00
mit Bratkartoffeln // € 15,00

Vesperteller „Sonne“ ^{1,2,3} // € 14,50
Blutwurst | Leberwurst | Schwartenmagen
Schwarzwälder Schinken₁ | Speck | Käse & Bauernbrot

Käsebrett₁ // € 14,50
verschiedene Käsesorten mit Butter & Bauernbrot