

Zum Start...

Poget Auster

auf gestoßenem Eis | Baguette

6,90 € pro Stück | ab 6St. 6,50 € | ab 12St. 6,00 €

Spargel Tempura

Orangen-Ananas Chutney

19,50 €

Balfego Thunfischbauch

Avocadocreame | Fenchel | Koriander

19,50 €

Mozzarella*^{1,2}

Büffelmilchmozzarella | pimentonische Paprika

19.50 €

Dazu....

Glas Winzersekt

Pinot Rose Brut Nature

Weingut Fritz Wassner

0,1 L – 12,00€

Glas Champagner

Maurice Vesselle Extra Brut

Cuvee Reserve Grand Cru

0,1L - 21,00 €

2010 Marsala „Vergine“ Reserve

Florio | Sizilien

0,05L – 9,00€

Waldmeister Mojito

Eine himmlische Kombination
aus Waldmeister, Limette und Minze

11,00 €

Lieber Gast,

unsere Küche kocht ausschließlich mit frischen Produkten und jodiertem Salz.

In unseren Speisen können alle Allergene enthalten sein.

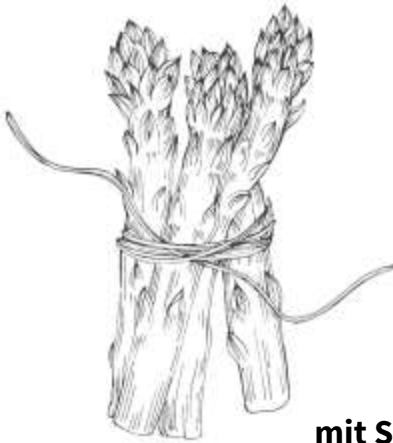
Bei bestehenden Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich an unser Serviceteam.

Gerne stehen wir Ihnen beratend zur Seite.

¹Farbstoff, ²Nitrit, ³Konservierungsstoffe



SpargelZEIT



Grüner Spargel Cappuccino

Parmesan | Schinkengrissini

15,00 €



Bruchsaler Stangenspargel

Sauce Hollandaise | neue Kartoffelchen

26,00€



mit Saftschinken oder Schwarzwälder Schinken*²

31,00 €

mit gebratenem Schwarzwald-Forellenfilet

39,00 €

mit Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken

42,00 €

Milchkalbsrücken-steak Princess überbacken

Sauce Hollandaise | Stangenspargel | Kroketten

42,00 €

Stangenspargel im Crépemantel*²

mit Schinken und Käse überbacken | Sauce Hollandaise

34,00 €

Wir empfehlen dazu

2022

Weißburgunder

Weingut Emrich Schönleber | Nahe

0,1 L 8,50 Euro

0,25 L 17,00 Euro

2023

Weißburgunder «vom Muschelkalk»

Weingut Rebholz, Pfalz

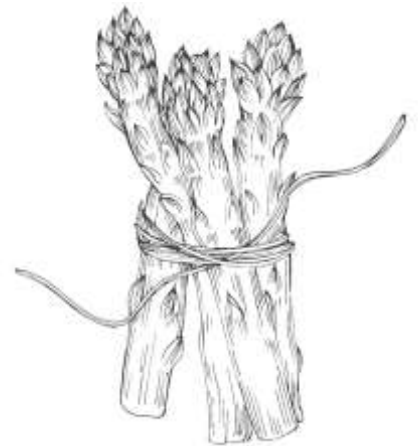
0,375 L 40,00 Euro

2023

Silvaner „Sonnenberg“ 1G.

Weingut Zehnthof Luckart, Franken

0,7l 74,00 Euro



PastaPOESIE

Hausgemachte Tagliatelle

Gefüllte Conchiglioni

Bärlauch | Chorizzo | Parmesan

22,00 €

Spargel in Kerbelrahm

Morcheln | Klusmann's Ziegenkäse

24,00 €



Asiatisch

Zitronengras-Kokosschaum | Namekopilze | Maispoularde

26,00 €

Dinkelnudeln

Amalfi Zitrone | Lachsforellenschmelze

24,00 €

ohne Lachsforelle

19,00 €



Tradition

Spargel mit Wan Tan

Sojaglace | gepickelte Radieschen | Erbsensprossen
24,00 €

Tatar vom Simmentaler Rinderfilet

Schmand | junger Lauch | Tandori Masala
24,00 €
auf Wunsch **30g Sibirskaya extra** dazu
65,00 €



Wurstsalat Triologie „Schwarzwald“

Schwäbischer: Blutwurst | Apfel
Bauernart: Rettich | süßer Senf | Kräuter
Straßburger Art: Bergkäse | Staudensellerie
21,00 €

Ceviche von geräucherter Lachforelle

Zitrusfrüchte | Chili
25,00 €

Bunte Frühlingssalate

11,00€

Seelenwärmer

Kraftbrühe von der Rinderschulter

Leberknödel | Zwiebelschmelze | Bärlauch
15,00 €

Grüner Spargel Cappuccino

Parmesan | Schinkengrissini
15,00 €

Regionale Speisen von Heimischen Erzeugern

Schnitzel vom Milchkalbsrücken in Landbutter gebraten

Wildpreiselbeeren | lauwarmer Gurken-Kartoffelsalat
29,00 €

Paillard vom Hirschrücken

Steinchampignons | Preiselbeeren | handgeschabte Spätzle
35,00 €

Gebratenes Kalbsbries in Nussbutter

Morcheln | Kartoffelschaum Romanasalat | Gnocchi
28,00 €

Gebratene Maispoulardenbrust mit Spargel gefüllt

Spätzle-Rösti
28,00 €



Lieblingsgerichte

Milchlammstelze mit Aromaten glaciert

Baharat | Rhabarber | geschmorte Mohren | Kartoffelkrapfen

28,00 €

Käsespätzle mit Zwiebele*^{1,2}

Champignons | Bauernkäse

16,00 €



Schollenfilet in Zitronenbutter gebraten

Zweierlei Spargel | Steinsalz Kartoffel

34,00 €

Lammfilet Wellington

grüne Sauce | provenzalisches Gemüse | Rosmarinkartoffeln

44,00 €

Simmentaler Rinderfilet im Ganzen gebraten

Bernaise – BBQ – Chimichurri | Wurzelgemüse | Süßkartoffelsticks | gebratene Hörnchenkartoffeln

96,00 €

für 2 Personen 400g

Senfrisotto mit Parmigiano Reggiano

Gepickeltes Wurzelgemüse

24,00 €



Desserts

Pistazien Verveinecreme

Erdbeere | Rhabarber | Balsamico

15,00 €



Kardinalschnitte mit Lango Leggero

Ananas | Johannisbeere | Kaffeesauce

14,00 €



Original Beans Schokoladensorbet

Kalter Cappuccino | Kaffeebohnen crunch

15,00 €



Sorbet des Tages

11,50 €



Werfen Sie auch einen BLICK in unsere Eis Karte

Alle Preise verstehen sich in € und inklusive der gesetzlichen MwSt.



= Vegetarisch

Vesper

Murgtärer Wurstsalat^{*2,3}

Bauernbrot und Landbutter

13,50€

Feiner Käsesalat mit Weintrauben^{*1,2}

Nüsse, Tomaten

13,50 €



Toast „Croque Monsieur“^{*2}

Schinken, Käse und Tomaten
knusprig gebacken

16,00€

Deftiges Murgstubenvesper^{*1,2}

aus Fieg's Metzgerei

Hausgemachte Wurst, Bauernschinken
Käse, Butter und Landbrot

15,00€

Schwarzwälder Bauernschinken^{*2}

dünn geschnittenem Bauernbrot, Landbutter
Schindler's Kirschwasser

18,00€

2 Schwarzwälder Forellenfilets

Sahnemeerrettich, Bauernbrot und Landbutter

13,50€

Schwäbische Flädlesuppe

9,50€

1 Paar Wiener Würstchen^{*2}

Mit feinen Salaten, Meerrettich und Brot

7,50€

Lieber Gast,

unsere Küche kocht ausschließlich mit frischen Produkten und jodiertem Salz.

In unseren Speisen können alle Allergene enthalten sein.

Bei bestehenden Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich an unser Serviceteam.

Gerne stehen wir Ihnen beratend zur Seite.

**Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter über auffällige
Unverträglichkeiten und Allergien
geöffnet von 18:00-21:00 Uhr**

