

SpargelZEIT

Spargel Cappuccino

Holunderessigschaum | Profiteroles

13,00 €



Bruchsaler Stangenspargel

Sauce Hollandaise | neue Kartoffelchen

24,00 €



mit Saftschinken oder Schwarzwälder Schinken *²

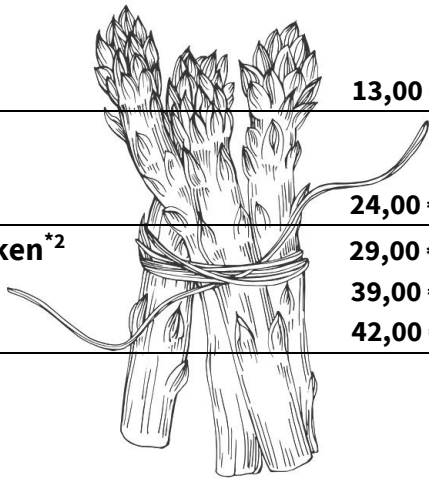
29,00 €

mit gebratenem Schwarzwald-Forellenfilet

39,00 €

mit Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken

42,00 €



Entrecôte vom Simmentaler Weiderind

Spargel-Morchelragout | Kerbelrahm | Steinsalzkartoffeln

38,00 €

Stangenspargel im Crépemantel*²

mit Schinken und Käse überbacken | Sauce Hollandaise

34,00 €

Wir empfehlen dazu

2022

Pinot Blanc

Weingut Maximin Grünhaus, Mosel

0,1 L 8,50 Euro

0,25 L 16,00 Euro

2023

Weißburgunder «vom Muschelkalk»

Weingut Rebholz, Pfalz

0,375 L 40,00 Euro

2021

Silvaner „Sehnsucht“

Weingut Horst Sauer, Franken

0,7l 66,00 Euro

RheinHOLZ

unser täglich BROT

Pulled Beef Burger

Cole Slaw | Romana Salat | Ananas | Wedges

8,50 €

vorFREUDE

Gillardeau Auster

auf gestoßenem Eis | Baguette

7,60 € pro Stück

ab 6St. 7,20 € | ab 12St. 6,70_€

Spanisch Jahrgangs-Sardinen aus dem Atlantik

auch zum Teilen in der Dose serviert

19,50 €

GENUSSmomente

Wiesenkräuter Salat

Holunderblüten Vinaigrette | Spargel | Erdbeere | Kartoffelbrot Kruste

16,00 €



Schwarzwurst Carpaccio

Senfvinaigrette | Radieschen | Brot Kruste | Ingwer

24,00 €

Essenz von der Maispoularde

Nameko Pilze | Kombualge

12,00 €

Gebackene kleine Artischocken

Spinatsalat | Olivenöl | Zitrone

11,00 €



hochGEFÜHL

Schnitzel vom Milchkalbsrücken in Landbutter gebraten Wildpreiselbeeren lauwarmer Gurken-Kartoffelsalat	29,00 €	
Paillard vom Hirschrücken in der Egerling Kruste gebraten Steinchampignons Hagebutte handgeschabte Spätzle	35,00 €	
Kartoffelpaghetti*² Spiegelei krosser Schwarzwälder Schinkenspeck Belper Knolle	21,00 €	
Kross gebratene Kalbsnierchen*^{1,2} Sherry-Essigsauce Wilder Lauch Tomate Bratkartoffel	26,00 €	
Gebackene Hähnchenschenkel mit Limette Curry Bananen Sauce Koriander Gurkensalat Süßkartoffeln	27,00 €	
Iberico „Lagarto de Bellota“ vom Grill Tomaten-Limettensalsa Kopfsalatherzen Rosmarinkartoffeln	35,00 €	
Käsespätzle mit Zwiebele*^{1,2} Champignons Bauernschinken Salat Mesclun	16,00 €	
Maischollenfilet „Finkenwerder Art“ Frühlingslauch Shrimps Speckkrustele Kräuterkartöfelchen	34,00 €	
Bärlauch-Kartoffelschaum Chilitomate Kartoffelchips	11,00 €	
Bärlauch-Gnocchi*^{1,2} Spargelspitzen Tomatenschmelz Krosser Parmesan	22,00 €	
Geschnetzeltes vom Milchkalbsrücken Geröstete Cashewkerne Senfgurke Pak Choi	38,00 €	

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

ausKLANG

Sorbet des Tages **11,50 €**
Werfen Sie auch einen BLICK in unsere Eis Karte

Karottenküchlein
Physalis | weiße Schokolade | Passionsfruchtsorbet **14,00 €**

Karamellierte Birne
Zimtrumble | Walnussmousse | Portweingelee **14,00 €**

Mocca Parfait
Kontierte Heidelbeeren | Mandelfinancier **14,00 €**

Kinder

Kalbschnitzel in Landbutter gebraten
Rahmsauce | handgeschabte Spätzle **15,00 €**

Handgeschabte Spätzle mit Bergkäse überbacken
Schinken und Champignons **7,50 €**

Kinderpfannkuchen karamellisiert
Früchte | Rahm **7,50 €**

Lachsforelle mit Kräuterdip
Spinat | Tagliatelle **16,00 €**

2 gebratene Maultaschen
Bio Ei | Speck **12,00 €**

DEFTIGES aus der VESPERkarte
(Wenn es nur was Kleines sein soll)

Schwarzwälder Schinkenbrot

Spiegelei | Landbutter

16,50 €

Deftiges Murgstubenvesper aus Fieg's Schlachtere

Hausgemachte Wurst | Bauernschinken | Käse | Butter | Landbrot

15,00 €

Toast „Croque Monsieur“

Schinken | Käse | Tomaten knusprig gebacken

16,00 €

Elsässer Flammkuchen

Sauerrahm | Speck | Zwiebeln

13,90 €

Feiner Käsesalat mit Weintrauben

Nüsse | Tomaten

13,50 €

SÜSSkrämle

**Genießen Sie leckere, hausgemachte Kuchen und Torten
nach Mutter Sackmanns Rezepten.
Unsere täglich frische Auswahl finden Sie in unserer Kuchenvitrine.**

Feine Kuchen

z. B gedeckter Apfelkuchen, Erdbeerkuchen (je nach Saison)

4,30 €

Sahnetorten

z. B. Schwarzwälder Kirsch Torte, Käse-Sahne-Torte, etc.

4,80 €

Auch ein Blick in unsere Eis Karte lohnt sich!

HERZENSangelegenheit

über den wahren Wert der Regionalität

Der Wert einer <<regionalen Speisekammer>>
liegt für uns vor allem in der Möglichkeit zum freundschaftlichen
und vertrauten Umgang mit unsere Produzenten, Bauern
und Gärtnern.

Bei unseren Besuchen vor Ort und in persönlichen Gesprächen lassen
wir uns von deren Begeisterung für Ihr Produkt anstecken und inspirieren.
Zusammen sind wir so stets auf der Suche nach dem Bestmöglichen
in punkto Geschmacks, Qualität und Ökologie. So entstehen
Ideen für unsere Menüs die Sie (und uns)
immer aufs Neue begeistern sollen.

**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
Unverträglichkeiten und Allergien.
Geöffnet von 11:00-18:00 Uhr**