

Schwäbische Versucherle

Vorspeise

Mozzarellapralinen von Büffel Bill

Marinierte Tomatenscheiben | Rucola | alter Balsamico

Tatar von Bruchsaler Stangenspargel

Bachsaibling | Limone | gepickelter Kohlrabi

Schwarzwurst Carpaccio mit Ingwer

Apfel Senfvinaigrette | Kartoffelbrot Kruste

22,00 Euro

Zwischengang

Wildkräutersalat mit Himbeer-Vinaigrette

Spargelspitzen | Kruste 

Spargel Cappuccino

Chorizzo | Baguettsplitter

Flusszander Caprese

Chilitomaten | Sardinen | Basilikum | Mozzarella

22,00 Euro

Hauptgang

Lammkeule rosa gebraten mit Aromaten

Ratatouille | Bärlauch Kartoffelgulasch

22,00 Euro

Dessert

Buttermilchmousse

Verbene | grüner Apfel | Wasabi | Hafercrunch

Rhabarberkompott

Karamell | Süßkartoffel | Grenadine

Himbeer

Rote Beete | Pistazie | Paprika

19,00 €

3 Gänge 53,00 €

4 Gänge 68,00 €

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. ¹

Farbstoff, ²Nitrit, ³Konservierungsstoffe

 = Vegetarisch

Tradition

Wildkräutersalat mit Himbeer-Vinaigrette

Spargelspitzen | Krustele

12,00 €



Tatar von Bruchsaler Stangenspargel

Bachsaibling | Limone | gepickelter Kohlrabi

19,00€

Mozzarellapralinen von Büffel Bill

Marinierte Tomatenscheiben | Rucola | alter Balsamico

18,00€



Murgforelle mit Aromaten

Gurken Kiwi Carpaccio | Zitronenvinaigrette | Koriander

21,00 €

Spargel Cappuccino

Chorizzo | Baguettsplitter

10,00 €

Kraftbrühe von der Rinderschulter

Maultaschen | Frühlingslauch

10,00€

Regionale Speisen von Heimischen Erzeugern

Schnitzel von der Maispoularde

Mit Ingwer und Limone gebraten | Apfel Curry Dip | Kopfsalatherzen

17,00€

Lammkeule rosa gebraten mit Aromaten

Ratatouille | Bärlauch Kartoffelgulasch

22,00€

Sanft gegarte Rinderschulter

Weinhändlerjüs | Erdkohlraabi | Bärlauchgnocchi

22,00€

SpargelZEIT

Bruchsaler Stangenspargel mit Schwarzwälder Schinken oder Saftschinken

Sauce Hollandaise | neue Kartoffelchen

29,00€

ohne Schinken



24,00€

Bruchsaler Stangenspargel im Crépemantel

Schinken und Käse überbacken | Sauce Hollandaise

26,00€

Steak vom Milchkalbsrücken

Bruchsaler Stangenspargel überbacken | Kerbelrahm | Steinsalzkartoffelchen



= Vegetarisch

32,00€

Lieblingsgerichte

Kopfsalatherz mit Spargel Vinaigrette

Junghennenei | Knuspriges Brot

12,00 €



HeimatLiebe

Holzofenbrot Stulle | Roastbeef dry Age | Tomatenchutney
Bärlauch | Speck | Salatherzen

22,00€

Schwarzwurst Carpaccio mit Ingwer

Apfel Senfvinaigrette | Kartoffelbrot Kruste

18,00€

Flusszander Caprese

Chilitomaten | Sardinen | Basilikum | Mozzarella

27,00€

Tomahawk vom Milchkalb

Bärlauchbutter | Kräutersalat | Kartoffelschnitze

38,00€

Käsespätzle mit Zwiebele

Champignons | Bauernschinken | Wintersalat

14,00€

Deftiges „Murgstuben-Vesper“ aus Fieg's Schlachtere

Hausgemachte Wurst | Bauernschinken | Käse | Butter | Landbrot

12,50€



=Vegetarisch

Desserts

Buttermilchmousse

Verbene | grüner Apfel | Wasabi | Hafercrunch

10,00€

Rhabarberkompott

Karamell | Süßkartoffel | Grenadine

12,00€

Himbeer

Rote Beete | Pistazie | Paprika

12,00€


Sorbet des Tages

7,50€



= Vegetarisch

Vesper

Murgtaler Wurstsalat * ^{2,3} Bauernbrot und Landbutter	11,00
Feiner Käsesalat mit Weintrauben Nüsse, Tomaten	11,00 
Toast „Croque Monsieur“ ² Schinken, Käse und Tomaten knusprig gebacken	9,80
Deftiges Murgstubevesper aus Fieg’s Schlachtere Hausgemachte Wurst, Bauernschinken ² , Käse ^{1,3} , Butter und Landbrot	11,50
Schwarzwaler Bauernschinken ² dünn geschnittenem Bauernbrot, Landbutter Schindler’s Kirschwasser	16,50
2 Schwarzwaler Forellenfilets Sahnemeerrettich, Bauernbrot und Landbutter	13,50
Schwäbische Flädlesuppe	7,50
1 Paar Wiener Würstchen * ² Mit feinen Salaten, Meerrettich und Brot	6,80

* mit Phosphat