

Speisekarte ab 11 Personen 12.04.24 bis 30.05.24

KLASSIKER - VORSPEISEN

BLATTSALAT mit weißem Balsamico- Dressing und Karotten- Honig- Orangensalat, hausgemachtes Körner- Knäckebrot und Fetakäse	9,90
Kleiner BLATTSALAT mit weißem Balsamico- Dressing	6,20
HAUSGEMACHTE FLÄDLESUPPE mit Schnittlauch	7,90
Asiatisch mariniertes SPARGEL mit gebratener GARNELE und gebackener GARNELEN- PRALINE, Schnittlauch- Mayonnaise und Eigelbcrème eingelegte Shiitake- Pilze und Rettich, Pumpernickel- Crème und Orangen- Ingwersud	17,90
Gebratener ZIEGENFRISCHKÄSETALER im Kresse- Nest Blattsalate mit Granatapfeldressing, Spargelsalat und Croûtons Preiselbeermarmelade	15,00



KLASSIKER HAUPTGERICHTE

ROSTBRATEN MIT 2ERLEI ZWIEBELN Bratensauce, Bohnen mit Speck hausgemachte Spätzle	31,50
RUMPSTEAK VOM GRILL hausgemachte Kräuterbutter und Pommes frites	30,50
WIENER KALBSSCHNITZEL Preiselbeermarmelade und Pommes frites	30,50
Hausgemachte GROBE BRATWURST mit Zwiebelsauce Apfel- Sauerkraut und Kartoffelpüree	18,90
Hausgemachte MAULTASCHEN mit Käse überbacken garniert mit Speck- Zwiebel- Schmelze, Tomatensauce	16,90
Hausgemachte SCHWÄBISCHE KÄSSPÄTZLE mit 2erlei Zwiebeln kleiner Beilagen Salat mit Balsamico Dressing	19,90
ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES mit hausgemachten Spätzle	29,90
BONDORFER SPARGEL KLASSISCH mit Hollandaise, 1 Kräuterflädle Kartoffeln und gebratenem Kochschinken (Vegetarisch ohne Schinken möglich)	24,50



SPAZIERGANG HAUPTGERICHTE

„STRAMMER MAX HASEN STYLE „ Gebratenes Lachsforellenfilet von der Echaz mit Haselnuss- Velouté Schwarzwälder Schinken und Eigelbcrème, Karotten- Ingwer- Püree konfierter Bundmöhre, gebratenes Haselnuss- Brioche	29,80
MOZZARELLA VOM BÜFFEL BILL und Haselnuss- Velouté Grana- Padano- Käse- Chips und Spargel- Erbsen- Pilz- Saubohnengemüse Perlgrauen- Risotto	24,50
Vegan Gebackene GÄULINSEN- PILZBÄLLCHEN mit Tomaten- Kokosnusssoße gebratene Austernsaitlinge mit asiatischem Lack und Mangochutney Kichererbsencreme und konfierte Kirschtomate sautierter grüner Spargel	24,50



KLASSIKER DESSERTS

HEIßE LIEBE: Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahnetupfer	8,90
APFELKÜCHLE mit VANILLEEIS und Zimtzucker, Sahnetupfer	9,50
Im Weckglas - SCHOKOLADENMOUSSE mit Himbeercoulis und Sahne- Tupfer	4,90

SPAZIERGANG DESSERTS

Süße QUARK- SCHOKOLADEN- MANDEL- MAULTÄSCHLE mit Vanillesauce, Schokoladencrème und Erdbeersorbet	9,50
DESSERTÜBERRASCHUNG Rhabarber- Cerealien- Topfen- Tarte mit Rhabarber- Topfen- Eis Schokolade und eingelegtem Rhabarber Karamell und Cerealien	13,50



Die Monatsweine sind speziell von A. Nölly - staatl. geprüfter Sommelier - ausgesuchte Weine passend zu den jeweiligen Monatsgerichten. Gerne können Sie diese auch für zu Hause erwerben.

Wein - Offenausschank 0,1 L 0,2 L

WEISSWEIN



2022 GRAUBURGUNDER VOM LÖSS, trocken 4,60 8,90
 VDP Bio-Weingut Franz Keller, Oberbergen, Baden
 Aromen von Apfel, Birne & Walnuss gefolgt von zarten gelben Steinfrüchten und Brioche, untermalt von Zitrusfrische, prägen die Nase. Animierend & geradlinig am Gaumen.



2023 SÜDWESTSTERNE CUVEE WEISS SPEZIALABFÜLLUNG, trocken 4,60 8,90
 Cuvée aus Sauvignon Blanc, Chardonnay, Goldmuskateller, Riesling
 Weingut Klopfer, Weinstadt-Großheppach, Remstal, Eco-Vin
 Württembergs Jung-Winzer des Jahres 2016
 Dieses Cuvée begeistert mit einer Fülle exotischer Aromen, angeführt von Ananas & Grapefruit, gefolgt von einem Hauch Passionsfrucht. Harmonisch ergänzt durch Noten von gelben Steinfrüchten, Walnuss & Wiesenkräutern. Eine fein ausgewogene Mineralität rundet das Cuvée perfekt ab.

ROSEWEIN

2023 ROSÉ CUVEE AUS MERLOT & PORTUGIESER, trocken 4,50 8,70
 Bioland Weingut Schwarztrauber, Pfalz
 Saftige rosa Grapefruit trifft auf fruchtige Erdbeere, Himbeere, rotfleischigen Pfirsich & exotische Maracuja. Das harmonische Aromen-Säurespiel wird untermalt von einem runden saftigen Körper.

ROTWEIN

2020 CÔTES DU RHÔNE AOP - gebrauchtes Barrique - 4,80 9,00
 Cuvée Vielle Vignes, Grenache, Syrah & Mourvèdre
 Domaine Roger Perrin, Chateauneuf-du-Pape
 Schwarze Waldbeeren-Vielfalt aus Johannisbeeren, Himbeeren & Brombeeren, untermalt von reifen Feigen & feinwürzigen Nuancen von Nelken & Pfeffer dominieren das extraktreiche Cuvée mit Tiefgang & Würze.

2019 SOLABAL CRIANZA, trocken 4,90 9,40
 Tempranillo - 18 Monate im Barrique -
 Bodega Solabal, Rioja
 In die Nase strömen Aromen von reifen Schwarzkirschen und Ribiseln, gefolgt von zerstoßenen Heidelbeeren, Vanille und frischen Kräutern. Am Gaumen kraftvoll und elegant zugleich.