

# unsere heutige Speisekarte

## Unser kleines Frühlingsmenu

gratinierter Horbener Ziegenfrischkäse  
Radiesle & Frühlingssalate

Rahmsuppe vom Spargel  
Zitronenöl

gebratene Maispoulardenbrust  
auf Markgräfler Stangenspargel  
Spargelsauce & Butterkartoffeln

Spargeleisparfait  
Erdbeeren

52,- (4-Gang)  
47,- (o. Suppe)

## Suppe & Vorspeise

Rinderconsommé mit Flädle <sup>cde</sup>



7,2

Roh gebeiztes Wiesentäler Rinderfilet  
Schwendetaler Bergkäse & kaltgepresstes Rapsöl<sup>acde</sup>



15,5


Horbener Ziegenfrischkäse mit Chutney <sup>acd</sup>  
- o d e r -  
geräuchertes Lauchringer Saiblingsfilet  
an Frühlingssalaten <sup>abcde</sup>



14,5

**-Für Umbestellungen berechnen wir aufgrund des geistigen Mehraufwands unter Berücksichtigung von Alter, Stress & Angebot jeweils 2,- €-**




mit  markierte Gerichte sind nur aus regionalen Produkten bzw. aus Produkten aus Baden –Württemberg hergestellt

1 Konservierungsstoffe 2 Süßungsmittel 3 Phosphat / Sulfit 4 Pökelsalz  
a Senf b Fisch c Lactose d Eier e glutenhaltiges Getreide f Sesamsamen g Sellerie  
Unsere Gerichte können trotz sorgfältiger Verarbeitung Spuren von Allergenen enthalten.

## Hauptgerichte

gedünstetes Filet von der Lauchringer Lachsforelle in Weisswein feine Nüdele & Blattsalate <sup>abcde</sup>		27,-
Cordon bleu vom Schwein –mit Schinken & Bergkäse Frühlingsgemüse & Kartoffelgratin <sup>14c</sup>		24,5
heimische Wildschweinkeule in Milch & Honig geschmort hausgemachte Spätzle & Blattsalate <sup>2acde</sup>		27,-
Ragout vom heimischen Lamm in Spätburgunder hausgemachte Spätzle & Blattsalate <sup>ade</sup>		27,-
Plätzle vom Schweinefilet auf gebratenem Spargel Bärlauchpesto, Kirschtomaten & feine Nüdele <sup>cde</sup>		29,-
Rumpsteak vom heimischen Weiderind mit Bärlauchbutter Frühlingsgemüse & krosse Kartoffeln <sup>c</sup>		32,-
Opfinger Stangenspargel mit paniertem Schweineschnitzel o d e r gemischtem Schinken Kratzede o d e r Kartoffeln Spargelsauce o d e r zerlassene Butter		32,-
Vegetarisch nach Tagesangebot		

## Auf Vorbestellung für 2 Personen:

ganzes Freiland-Perlhuhn -in 3 Gängen serviert: Consommé mit Einlage, geschmorte Keule mit Gemüse & Kartoffel & gebratene Brust <sup>acg</sup>		65,-
ganze Kalbshaxe, mit Gewürzen im Ofen geschmort kleiner Blattsalat, Frühlingsgemüse hausgemachte Spätzle <sup>acdeg</sup>		61,-