

# Aperitif

“Gänsehaut” Secco trocken

von E. Wambsgans Estelmann

Glas 0,1l 3,30 €  
Flasche 0,75l 17,00 €

Aperol Maracuja

Aperol, Maracujasaft, Secco 5,50 €

“Hugo”

Secco, Holunder, Minze 4,00 €

Ricard, Pastis

serviert mit Wasser und Eis 3,90 €

Picon Bière

Pils mit “Picon” Bitterlikör 3,50 €

Vermouth

Belsazar rosé oder dry  
mit Tonic oder Berries 6,80 €

# Menu

Gebeizte Lachsforelle mit Salat von  
Spargel, Sprossen und Kräutern

oder

Schaumsuppe vom weißen Spargel  
Strammer Max von Serrano Schinken  
und Wachtelei

oooo

Geschmortes Ochsenbäckchen  
in Portweinjus mit Frühlingsgemüse und  
Petersilien-Kartoffelpüree

oooo

Frische Erdbeeren mit Bourbon  
Vanilleeis und Schlagsahne

36 €

## Spargel vom Lehmgrubenhof/Haßloch

250 g weißer Stangenspargel 18+ Kl.1 17 €  
500 g weißer Stangenspargel 18+ Kl.1 29 €

Serviert mit Hollandaise oder Polnischer Soße  
und gebackene Drillinge

Mit gekochtem und rohem Schinken 6 €  
Mit 1 gebackenem Wiener Schnitzel 9 €  
Mit 1 gebratenen Rinderfilet (100g) 12 €  
Mit gebratenem Lachsforellenfilet 8 €

Portion Stangenspargel im Crêpes überbacken  
mit Hollandaise Soße und Käse 18 €

Hollandaise/Polnische Soße extra 3 €

## Kleinigkeiten

Schaumsuppe vom weißen Spargel  
mit gebackenen Garnelen 7 €

Festtagssuppe – Rinderkraftsuppe mit Mark-,  
und Griesklößchen, Gemüsestreifen und  
Maultäschle 5 €

Frischer Marktsalat  
mit Croutons und Kernen 5 €

Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel  
mit Honig, Nüssen und kleinem Salat 12 €

Scheiben vom rosa Roastbeef (kalt)  
Remouladensoße, Salat und Drillinge 14 €

Marktsalat mit gebratenen Filets von  
Meerbarbe, St.Petersfisch und Dorade 21 €

Gebratener Oktopus und Garnelen  
mit Zitrusfrucht Vinaigrette und kleinem Salat 17 €

Currywurst von der Merguez (Rind/Lamm)  
mit pikanter Currysoße und Cous Cous 12 €

## Fleisch

„Entrecote“ von der Allgäuer Färs  
(das Fleisch ist durchwachsen und hat Biss)  
serviert mit Kräuterbutter,  
Speckbohnen und Pommes frites 24 €

„Iberico Presa“  
Nackenkernstück vom schwarzen Eichelschwein  
rosa gebraten mit glasiertem Gemüse und  
gebackenen Drillingen 23 €

„Lammrücken“ medium am Knochen gebraten,  
Kräuter-Senfkruste, Rosmarinjus, gegrilltes  
Gemüse und Gewürz Cous Cous 27 €

Schnörkeloses „Cordon bleu“ vom Strohschwein  
mit Gryère und gekochtem Schinken gefüllt,  
Preiselbeeren, Pommes frites und Salat 19 €

„Wiener Schnitzel“ vom Kalbsrücken  
mit Preiselbeeren, Pommes frites  
und Marktsalat 22 €

Schweinebauch vom schwäbischem  
Strohschwein (36 Stunden Sous vide)  
Linsenkompott, Gemüse 19 €

## Fisch

Gebratenes Zanderfilet mit Macadamianuß-  
Kruste, kleinem Gemüse, Thai-Curry Soße  
und Basmatireis 22 €

Gebratenen Filets von Meerbarbe,  
St.Petersfisch und Dorade mit breiten Nudeln,  
Gemüse und Pernod Rahmsoße 24 €

## Vegetarisch

„Krautkräpfen“ Im Strudelteig gebratene  
Sauerkraut-Kräuter -Schnecken, deftig,  
herzhaft und lecker mit Zwiebelbutter  
und bunten Blattsalaten serviert 14 €

„Tajine“ - Orientalisch gewürztes  
Gemüseragout, buntes Gemüse,  
Falaffel Bällchen, und Couscous (Vegan) 14 €