

## *Kalte Vorspeisen*

gemischter **Salat** mit Crôutons und geröstetem Körnermix 6,50 €  
A

**Spargelsalat** mit geräucherter Entenbrust  
und einem Edelmixsalat 8,50 €  
G

## *warme Vorspeisen*

Ragout von weißem Spargel mit Jacobsmuscheln  
und jungem Spinat 12,50 €  
D

## *Suppen*

**Bärlauchcremesuppe** mit Lachsstreifen

D

5,50 €

**Rinderconsommé** mit Gemüseperlen und Frischkäseraviolie

G/C/A

7,00 €

**Spargelcremesuppe** mit gebackener Garnele

G/D/C

5,50 €

## *Fisch*

**Knurrhahnfilet** mit einer Spargelkruste überbacken,  
grünem Spargel und Babyfenchel, Kräuterrisotto 22,50 €  
N/G/D

geangelt auf der Haut gebratenes **Loup de Mer Filet**, Garnelenspieß  
auf Babyspinat, Süßkartoffelpüree, Safransauce und Rote Bete Chips 28,50 €  
G/A/D

**Seezunge „Müllerin Art“**, gemischter Salat, Salzkartoffeln und  
Zitronenbutter 29,00 €  
A/G/D

Bei den Salaten bieten wir ein Joghurt- Zitronendressing, Waldbeer-Essig-Öldressing,  
Thousand Island Dressing oder Knoblauchdressing an  
G/C

## *Fleisch*

**Maispouardenbrust** mit Parmaschinken und getrockneten Tomaten gefüllt, weißem Spargel, Schmortomaten, Kartoffelkrapfen und Maracuja- Kokosjus 22,50 €

A/G/C/I

**Rehrückenlachs** im Kräutermantel, Babyfenchel, Spargelnudeln, Schalotten, Süßkartoffelrösti und Schokoladenjus 24,50 €

A/C/G/I

**halbe Ente** im Ganzen gebraten mit Broccolie, Rahmspitzkohl, Macairekartoffeln, Kartoffel- Bärlauchstampf, Jus 20,50 €

A/C/G/I

**Hirschrückenmedaillons** im Walnußmantel, gebratene Schwarzwurzeln, Betemix, Maultasche, Bamberger Hörnchen und Rotweinjus 23,50 €

G/A/I

## *Desserts*

**Limettensorbet** mit warmer Chili Mango 5,50 €

**Rote Grütze** mit Vanillesauce und Vanilleeis 5,50 €  
C/G

**Fruchtsorbetvariation** auf einem Rhabarbarragout und  
marinierten Erdbeeren 7,50 €  
C/G/A

**Dessertvariation** (ein Auszug aus unserer Karte) 8,50 €  
C/G/A

**gemischtes Eis** mit Sahne 4,00 €  
C/G

Zeichenerklärung: 1 Farbstoff / 2 Konservierungsstoffen / 3 Antioxidationsmittel / 4 Geschmackverstärker / 5 geschwefelt / 6 Süßungsmittel  
7 Nirtipökelsalz enthalten / 8 Schmelzsalz / A Gluten / B Krebstiere / C Eier / D Fisch / E Nüsse / F Soja / G Milch / H Schalenfrüchte / I Sellerie  
J Senf / K Sesam / L Lupinen / M Weichtiere / N Schwefeldioxid  
Als Spuren können enthalten sein: Soja, Schalenfrüchte, Ei, Milch, Getreide.

## *Stammkarte*

### *Fisch*

**Limandesfilet** in Eihülle gebraten mit Champignons, Salat,  
Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln und zerlassener Butter 21,50 €  
C/D/G/A

**Ab 2 Personen** (für eine Person als Fischteller erhältlich)  
**Fischplatte** mit 4 Sorten Fisch, Garnelen, am Tisch vorgelegt,  
Champignons, Salzkartoffeln, Salat und zerlassener Butter a Pers. 24,50 €  
A/C/G/D

## *Fleisch*

**Filetteller** (Rinderfilet / Schweinefilet / Hähnchenbrust)  
mit buntem Gemüse, Champignons, Bratkartoffeln  
und Rahmsauce

G

19,50 €

**Filetsteak** 200 oder 300g mit glasierten Zwiebeln, Champignons und  
gebratenen Rosmarinkartoffeln, Kräuterbutter

A

24,50 € / 200g

30,50 € / 300g

gebratene **Kalbsleber** mit Zwiebeln und Äpfeln,  
Kartoffelpüree und Salat

G/A/I

19,50 €

**Schweineschnitzel** (Wiener Art) mit Bratkartoffeln und Salat  
Jäger- oder Zigeunersauce

A/G/C

13,50 €

2,50 €

*vegetarisch oder vegan*

**Gemüsequiche** mit Cocktailtomaten, Babyspinat an einem Edelmixsalat  
A/F 12,50 €

Gemüse- **Nudelpfanne** mit Sahnesauce  
A/F/G 10,50 €

**Spargelrisotto** mit Ofengemüse und einem Kartoffel-Knoblauchbaguette  
A/F 10,50 €



## Spargel Klassiker

frischer **Spargel** mit Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise  
und zerlassener Butter C/G

500 g 22,00 €

250 g 12,00 €

**wahlweise mit**

**Aufpreis**

**Limandesfilet** in Eihülle A/D/C

11,50 €

**Schnitzel** A/C

8,00 €

**Schweinemedallions**

10,00 €

**luftgetrockneter Schwarzwälder Schinken**

7,00 €

**Parmaschinken**

10,00 €

Zu allen unseren a la carte Gerichten können Sie sich Spargel (200g)  
dazu bestellen

7,00 €