

## Zum Einstieg

### Feines Spargelcrèmesüppchen

*vegetarisch / glutenfrei möglich*

mit würzigem Bärlauchpesto, knusprigen Croutons und frischer Gartenkresse

9,90 €

### Consommé vom Rind

*glutenfrei möglich / laktosefrei möglich*

kraftvoll und aromatisch, serviert mit eigener Einlage  
und fein geschnittenen Kräuterflädle

9,90 €

### Gratinierter Ziegenkäse im Kräutermantel

*vegetarisch*

mit einer fruchtig-würzigen Konfitüre von gelber Beete und Orange,  
begleitet von gerösteten Pinienkernen

14,90 €

### Bunte Frühlingsalate

*vegan / glutenfrei / laktosefrei*

mit erfrischender Zitronen-Kräuter-Vinaigrette, bunten Spargelstücken & marinierten Erdbeeren  
leicht, frisch, saisonal

14,90 €

### Tatar vom Matjes

*glutenfrei möglich / laktosefrei möglich*

mit karamellisiertem Apfel, pikant-würziger Gewürzgurke und Dillmousse,  
verfeinert mit der fruchtigen Note von Cranberries und geröstetem Walnuss-Crunch  
frisch, fein ausbalanciert und mit süß-säuerlicher Harmonie

15,90 €

auf Wunsch servieren Ihnen dazu eine Portion hausgebackenes Brot

1,90 €

## Aus der Saison

### Gegrillte Bärlauch-Kartoffel-Knödel

*vegan / glutenfrei / laktosefrei*

mit jungem Gemüse von Kohlrabi, Zuckerschoten, Karotten  
serviert mit frischen Kräutern und karamellisierten Zwiebeln  
ein veganes Gericht voller Frische und Geschmack

19,90 €

### Weißer Stangenspargel

Wir beziehen unseren erntefrischen Spargel vom Hof der Familie Eberhardt aus der Pfalz. In mildem Weinbauklima am Rande der sonnigen Weinstraße angebaut, zeichnet sich dieser durch seine feine Aromatik und hohen Nährstoffgehalt aus.  
wahlweise mit Sauce Hollandaise oder brauner Butter

20,90 €

Kombinieren Sie ihn ganz nach Ihrem Geschmack. Auf Wunsch servieren wir dazu:

**Neue Kartoffeln 4,90 €**  
in Butter gegart, mit feiner Schale

**Hausgemachte Kräuterflädle 4,90 €**  
mit frischen Kräutern und leichten Röstaromen

**Wiener Schnitzel 14,50 €**  
aus dem Kalbsrücken

**Rumpsteak 15,90 €**  
fein marmoriert

**Schollenfilet 12,90 €**  
knusprig gebraten

## Aus der Region

### Handgerollte Maultaschen in der Brühe

klassisch gefüllt, serviert in einer Rinderkraftbrühe  
mit geschmelzten Zwiebeln & Schwäbischem Kartoffelsalat  
regional und ursprünglich

20,50 €

### Hausgemachte Käs'spätzle

*vegetarisch*

milder Schweizer Emmentaler, würziger Allgäuer Bergkäse,  
dazu gedämpften Zwiebeln und ein frischer, bunter Salat  
herzhaft und hausgemacht

18,50 €

### Schwäbische Linsen

*vegetarisch möglich / laktosefrei*

mit Butter-Spätzle & geräucherten Saitenwürstchen  
durch die milde Essignote unverwechselbar schwäbisch

18,90 €

# Was das Wasser hergibt

## Forelle Müllerin

*glutenfrei möglich*

im Ganzen gebraten, serviert mit Mandel-Butter-Kartoffeln und einem frischen Salat  
klassisch, aromatisch und bereits für Sie entgrätet

28,90 €

## Filet vom Kabeljau im Pergamentpapier

*glutenfrei / laktosefrei*

schonend gegart im eigenen Saft,  
mit grünem Spargel, Kirschtomaten und Frühlingkartoffeln  
aromatisch, saftig und dezent mediterran verfeinert

29,90 €

## Hausgemachte Maultaschen vom Rotbarsch

gefüllt mit zartem Filet, Karotten, Zucchini und Lauchzwiebeln,  
begleitet von jungem Frühjahrgemüse und einer feinen Weißweinsauce  
frisch und saisonal

24,90 €

# Verlässlich gut

## Rosa Kalbstafelspitz Sous Vide

*glutenfrei*

8 Stunden sanft gegart und anschließend kurz angebraten –  
besonders zart, mit feiner Kruste und aromatischer Tiefe  
dazu Meerrettichsauce und karamellisiertes Kartoffel-Wurzelgemüse  
zart, kräftig und harmonisch

27,50 €

## Zwiebelrostbraten

*laktosefrei / glutenfrei möglich*

ausgewähltes Roastbeef mit feiner Marmorierung, die für zarte Textur und intensiven Geschmack sorgt,  
begleitet von kräftiger Kalbsjus, dreierlei Zwiebeln  
und hausgemachten Spätzle  
ein schwäbischer Klassiker in modernem Gewand

29,90 €

## Wiener Schnitzel vom Weidekalb

*laktosefrei*

frisch paniertes Kalbsrücken, knusprig ausgebacken  
mit Röstkartoffeln, Preiselbeeren und einem frischen, bunten Salat  
traditionell und unverwechselbar

29,50 €

## Zum Schluss

### Orangen-Crème brûlée

fein aromatisiert mit Orangenzeste und karamellisiert  
serviert mit fruchtigem Rhabarber-Ragout und Schokoladencrumble  
ein cremiges Dessert als Frühlingsbote

9,90 €

### Schwäbische Zwetschgenknöpfe

gefüllt mit Zwetschgen, dazu cremiges Vanilleeis und zarter Karamell  
ein warm-kaltes Dessert nach traditionellem Rezept

8,90 €

### Kokos Panna Cotta

*vegan / laktosefrei / glutenfrei*

mit Waldbeerenspiegel und luftigem Tonkabohnenschäum  
ein leichtes Dessert mit exotischer und fruchtiger Note

9,90 €

### Elsässer Winzerkäse

cremig-würziger Weichkäse aus dem Elsass, serviert mit Feigensenf, Walnuss und hausgebackenem Brot  
ein herzhafter Abschluss

11,50 €

### Feiner Apfelstrudel

*vegan / laktosefrei*

gefüllt mit Äpfeln, Rosinen und feinen Gewürzen, serviert mit cremiger Vanillesauce  
ein Klassiker, wie er sein soll

8,90 €

## F eines Eis

### Gemischtes Eis

Drei Kugeln nach Wahl

Vanille · Dunkle Schokolade · Haselnuss · Erdbeere  
Mango-Sorbet · Johannisbeer-Sorbet · Zitronen-Sorbet

*vegan / laktosefrei*

8,90 €

Eine Kugel Eis nach Wahl

aus den oben genannten Sorten

3,50 €

Alles, was bleibt, soll in guter Erinnerung bleiben. Und als Vorfreude wiederkehren.