

APERITIFS

Holunderblüten- Rhabarber- Sekt €6,00

Lillet Wild Berry €5,00 Cynar €3,90

Sunset alkoholfrei(Traubensaft, Zitronensaft, Orangensaft, Curacao) 2 €4,80

VORSPEISE UND SUPPEN APPETIZER AND SOUPS

Räucherlachs

mit Honig - Dillmayonaise an kleinem Salat €11,80(1,8,EI,M,S)

smoked salmon with honey-dill-mayonnaise and salad €11,80

Strauchtomaten an Aceto Balsamico- Olivenöldressing

mit Mozzarella di Bufala Campana €9,80(M)

Tomato in balsamico olive oil dressing with mozzarella €9,80

Rinderkraftbrühe

mit Maultaschen, Zwiebelschmälze €5,50(1,3,G,EI,M,SE)

Consommé with „Maultaschen“ and onions €5,50

Spargelcremesuppe legiert mit Sahne €5,50(M,G,SE)

Cream soup of asparagus €5,50

Spargelcremesuppe mit Sauce Hollandaise

und Mandelblättchen gratiniert €6,50(M,G,SE)

Cream of asparagus with sauce hollandaise and almonds €6,50

Bärlauchschaumsuppe mit Lachsrose €6,00(G,EI,F,M,SE)

Creme of wild garlic with salmon €6,00

SALATE SALADS

Blattsalat €4,20(1,EI,S) Lettuce salad €4,20

Salate der Saison €5,30(1,G,EI,M,SCH,SE,S) seasonal Salads €5,30

Kartoffelsalat €4,50 **Tomatensalat** an Balsamico- Olivenöldressing €5,80

Tomato salad with balsamico- olive oil vinaigrette €5,80

Bunte Pflücksalate mit geräucherter **Entenbrust** €12,80 (EI,M,S,1)

Salads with smoked duck €12,80

dazu unser krosses Kräuterbaguett €2,00

Unsere Weinempfehlung:

2015er Klingelberger (Riesling) QbA Ein herzhaft, rassiger und spritziger Wein. Weingut Andreas Männle, Baden, Gutswein aus dem

Durbacher Bienengarten. 0,2l €5,50 0,1l €2,80



Spargel aus Weisenheim am Sand vom Spargelhof Schulze



Stangenspargel „Mailänder Art“
*im Kräuterflädle, gratiniert mit Schinken, Käse
und Sauce Hollandaise an Spargelbuttersoße*
€ 18,80 (M,EI,G,SE)

Stangenspargel mit geräucherter Entenbrust
an feiner Spargelbuttersoße, Petersiliekartoffeln € 26,80(M,SE)

½ Pfund Stangenspargel frisch aus dem Sud € 11,80 (M)

2 Schweinelendchen € 8,80 (G)

Bauernkalbsschnitzel paniert € 11,80 (EI,G)

Gebratenes Filet von der Lachsforelle € 11,80 (F)

Roher oder Gekochter Schinken € 5,80 (1,8)

Kartoffeln € 3,00

1 Kräuterflädle € 1,80 (G,M,EI)

Zerlassene Butter € 2,00 (M)

Sauce Hollandaise € 2,00 (EI,M,SE)

V O M F I S C H - F I S H

Schollenfilet

*mit kross gebratenem Speck und Eismeergarnelen,
jungen Kartoffeln ,Blattspinat und Spargel* € 25,80 (1,SE,G,M,K,F)
Plaice with Bacon, North sea crab, young potatoes and vegetables € 25,80

Lachs- Zanderroulade

im Mangoldblatt an feiner Rieslingsoße
mit Perlgraupenrisotto und Gemüse vom Markt € 17,80 (EI,M,G,SE,F,K)
Roll of salmon with pike perch, rice and vegetables € 17,80

**Doppelmatjesfilet an Sauerrahmdip mit Apfel-, Essiggurken-,
Zwiebelspalten, Petersiliekartoffeln** € 15,80/ € 13,80 (M,EI,F,G,1,8)
Filleted matie with creme-fraiche-sour cream and parcle potatoes € 15,80/ € 13,80

**Holländische Matjesfilet auf Eis mit Butter,
grünen Bohnen und Pellkartoffeln** € 17,80 (M,EI,F)
Filleted matie on ice with butter, green beans und parcle potatoes € 17,80

Unsere Weinempfehlung zum Spargel

2015er Weißburgunder QbA trocken

Große Aromenvielfalt, zarter Schmelz gepaart mit viel Frische.
Weingut Andreas Männle, Baden.Gutswein aus dem Durbacher Bienengarten.
0,2l € 5,50 0,1l € 2,80

VOM TOPF UND AUS DER PFANNE

Duo von der Lende,

*Rind- und Schweinelendchen mit Champignons an Rahmsauce
geschabte Spätzle und Marktgemüse € 21,80/*€ 18,80 (G,EI,M,SE)
different tenderloins, cream sauce, spätzle and vegetables € 21,80/*€ 18,80*

Schwäbischer Rostbraten von der deutschen Färs

*an Trollingersoße mit geschmelzten Zwiebeln,
Röstkartoffeln und Blattsalat € 23,50 (G,EI,M,SE,S)
Grilled steak of beef with onions, fried potatoes and Lettuce salad € 23,50*



Entrecote von der deutschen Färs

*an Kräuter- PfefferrahmsöÙe mit
Gratin-Kartoffeln und Marktgemüse € 27,50 (G,M,SE)
Sirloin steak with herb butter, potato gratin and vegetables € 27,50*

*Maultaschen mit Champignons und Bergkäse überbacken € 9,50
Home made Maultaschen gratinated with mushrooms and cheese € 9,50(1,3,G,M,EI)*

*Maultaschen mit Kartoffel- Gurkensalat € 10,80 (1,3,G,EI,M)
Home made Maultaschen with potato cucumber salad € 10,80*

VEGETARISCH - VEGETARIAN

Gemüseteller

*mit Champignonragout und Sauce Hollandaise gratiniert,
Kartoffel-Kroketten € 13,50/ *€ 10,50 (G,EI,M,SE)
Vegetables of the season with mushrooms and croquette potatoes € 13,50/ € 10,50*



*Feine Gnocchis mit einer Füllung aus fruchtigen Tomaten und Kräutern
an Käse-SahnesoÙe, Parmesan, Blattsalat € 15,80 (2,8,G,EI,M,SE,S)
Gnocchis stuffed with tomatoes and herbs
on cheese sauce, parmesan and lettuce salad € 15,80*

Wir empfehlen:

*2016er Muskattrollinger Rose QbA fruchtig
Ein Wein mit intensiven Aromen und schöner Muskatnote.*

Weinkeller Brackenheim

0,2l € 4,80 0,1l € 2,50

** kleinere Portion*

Vesper und kleine Speisen

Brot mit gekochtem Schinken €7,60 (1,8,G,M)

Rauchfleischbrot €7,60 (G,M)

Käsebrot €7,60 (G,M)

Gemischte Schinkenplatte , Butter und Brot €12,50 (1,G,M)

Remstaler Bauernrauchfleisch mit Butter und Brot €11,80 (1,G,M)

Wurstsalat mit Brot €7,80 (1,3,4,G,El,SE,S)

Wurstsalat mit Käse, Brot €8,00 (1,3,4,G,Ei,M,SE,S)

Fleischkäse gebacken mit Zwiebeln, Soße und Brot €8,60 (1,2,8,G,M,SE,S)

*Schwäbischer Rostbraten an Trollingersoße mit geschmelzten Zwiebeln
und Bauernbrot €15,80 (G,SE)*

*Des send reachte Leut, die´s beim Schaffe friert
und die beim Veschpera schwitzet.*



Naturparkteller Schwäbisch–Fränkischer Wald

*Nudeln mit Basilikumpesto,
gebratenen Pilzen und Blattsalat
dazu 1/4 2015er Spätburgunder Weißherbst QbA
Weingärtner Stromberg-Zabergäu
€14,00 (G,El,M,SE)*

Unsere Weinempfehlung:

2014er Dornfelder QbA trocken Edition „Mann im Fass“

*Ein kräftiger Rotwein aus dem Holzfass
mit weichen Tanninen und voller Frucht.*

0,2l €4,80 0,1l €2,50

LUST AUF DESSERT

Waldmeisterparfait im Baumkuchenmantel

mit marinierten Erdbeeren €8,80 (G,M,EI)

woodruff parfait cake coated with marinated strawberries €8,80

Variation von Rhabarber und Erdbeeren

Küchle – Sorbet - Grütze €9,50 (G,M)

variation of rhubarb and strawberries, cookie, sorbet and jelly €9,50



Walnusseiskrem

mit heißen Sauerkirschen €7,00 (M,EI,G,SCH)

walnut ice-cream with hot cherry's €7,00

Eiskreation aus Maracujasorbet

und dunkler Schokoladeneiscreme mit Sahne €5,80 (M,G)

Die kleine Verführung:

Espressoparfait €3,80 (EI,M)

Weißes Schokoladenmousse

mit marinierten Erdbeeren €4,20 (EI,M)

white chocolat mousse with strawberries €4,20



Rhabarbergrütze

mit Rahmeis und Sahne im Einmachglas €4,20 (EI,M)

rhubarb in jelly with ice cream in the bottling jar €4,20

Zitronensorbet

mit Wodka €5,60 (M)

lemon sorbet with vodka €5,60

eine Kugel Eis nach Ihrer Wahl €1,40

a ball ice cream €1,40

eine Kugel Sorbet €1,80

Zusatzstoffe

- 1 – mit Konservierungsstoffe*
- 2 – mit Farbstoff*
- 3 – mit Phosphat*
- 4 – mit Geschmacksverstärkern*
- 5 – geschwärzt*
- 6 – koffeinhaltig*
- 7 – Chininhaltig*
- 8 - Antioxidationsmittel*

Allergene

- G – glutenhaltiges Getreide*
- EI – Eier und Eierzeugnisse*
- SO – Sojabohnen*
- SE – Sellerie*
- S – Senf*
- M – Milch und Milcherzeugnisse*
- K – Krebstiere*
- F – Fische*
- E – Erdnüsse*
- SCH - Schalenfrüchte*
- SES – Sesamsamen*
- L – Lupinen*
- W – Weichtiere*
- SU – Sulphite und Schwefeldioxid*