

Spargel aus Weisenheim am Sande Vom Spargelhof Schulze



Stangenspargel „Mailänder Art“

*Im Kräuterflädle, gratiniert mit Schinken, Käse
und Sauce Hollandaise an Spargelbutter €22,80*

1/2 Pfund Stangenspargel frisch aus dem Sud €13,80



Rückensteak vom Bauernkalb natur €12,80

Bauernkalbschnitzel paniert €12,80

Gebratenes Filet von der Fjordforelle €12,80

Roher oder gekochter Schinken €5,80

Kartoffeln €3,00

1 Kräuterflädle €2,00

Zerlassene Butter €2,00

Sauce Hollandaise €2,00



Von der Weide

*Lammhinterhaxe an Lembergersoße mit Marktgemüse
und Kartoffelkrusteln €19,80*

*Lammhüfte in der Kräuterkruste an Rosmarinjus
mit Schnippelbohnen und Kartoffelgratin €23,80*



Unsere Weinempfehlung zum Spargel

*2015er Grauburgunder QbA trocken
Weingut Andreas Männle, Durbach, Baden
0,2l 5,50 € 0,1l 2,80 €*



Salate und Vorspeisen

Hannes' Salättele (Blattsalat) €4,30

Salate der Saison €5,50 Kartoffelsalat €4,50

Räucherlachs mit Honig - Dill – Mayonaise an kleinem Salat €11,80



Suppen

Spargelcremesuppe €5,50

Spargelcremesuppe gratiniert €6,50

Tafelspitzsud mit Eierflädle €5,00

Tafelspitzsud mit Maultaschen €4,80

Bärlauchschaumsuppe mit gebratenen Champignons €6,50



Von Stall und Weide

Roland's Schwäbischer Rostbraten an Trollingersoße mit geschmelzten Zwiebeln, geschabte Spätzle, Blattsalat €24,80

Rückensteak vom Bauernkalb mit gebratenen Champignons, Kartoffel – Krapfen und Marktgemüse €28,80

Paniertes Schnitzel aus der Schweinenuss mit Pommes frites €12,80

Schweinerückensteak an bunter Pfefferrahmsoße, geschabten Spätzle und Marktgemüse €18,80

*Uroma Berta empfiehlt:
nach dem Essen ein
Johanniskräutle*



Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach den Inhaltsstoffen unserer Speisen falls Allergien oder Unverträglichkeiten vorliegen.



Dies und Das

Oma Frida's Lachsroulade mit Zanderfilet im Mangoldblatt an Rieslingsoße mit Marktgemüse und Reis € 18,80

Opa Hermann's Maultaschen – kesselfrisch – mit Champignons und Bergkäse überbacken € 10,80

Opa Hermann's Maultaschen – kesselfrisch – Mit Kartoffel – Gurken – Salat € 10,80



Vegetarisches

*Rustico-Pecorino & Fico
Füllung aus Schafskäse und Feige im Blaumohnteig an Sahneseife € 12, 80*

Gemüseteller mit Champignonragout und Kartoffel-Krapfen € 13,80

Dessert

Ilse's süße Versuchung: Walnusseiskrem mit heißen Sauerkirschen € 7,00

Espressoparfait € 3,80

Weißes Schokoladenmousse mit marinierter Flug-Mango € 4,20

*Rhabarbergrütze
mit Rahmeis und Sahne im Einmachglas € 4,20*

*Tartufo classico mit marinierten Erdbeeren
und Rhabarbergrütze € 9,50*



*Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach den Inhaltsstoffen unserer Speisen
falls Allergien oder Unverträglichkeiten vorliegen.*