

## Salate

---



**Kleiner Salatteller**

4  
€

## Nachtisch

---



**Mousse von Nougatschokolade auf Fruchtsoßenspiegel**

7  
€



**Vanilleeis mit heißen Portweinzwetschgen**

6  
€



**Bunter Dessertteller nach Art des Hauses**

7  
€

## Alkoholische Getränke

---



**Hugo**

7  
€

## Pasta

---



**Nudeln**

## Vegetarisch

---



**Bohnen**

## Salat

---



**Salat mit Pekannüssen**

9

## Zwischengerichte

---



**Rehrückenscheiben auf Schwarzwurzelgemüse**

12  
€

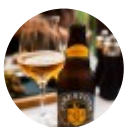


**3 gegrillte Jacobsmuschel auf Blattspinat**

11  
€

## Vom Grill

---



**Rinderfilet**

27  
€

## Beilagensalate

---



Mittlerer Salatteller

5  
€

## Spargelkarte

---



Spargelcremesuppe

9  
€

## Sonderangebote

---



Riesengarnelen am Spieß gebraten

25  
€

## Exklusive Spezialitäten

---



Lammcarree auf Ratatouille

24  
€

## Aperitive

---



**Lillet Wildbeere**

7  
€

## VEGETARISCHES GERICHT

---



**Kartoffelpilzroulade auf Pfannengemüse**

16  
€



**Überbackene Champignonpfanne**

15  
€

## Vorspeisen

---



**Marinierter Feldsalat mit gebratener Geflügelleber und Speckstreifen**

10  
€



**Trio vom Lachs**

10  
€

## Hauptgerichte

---



**Kalbshaxenbraten aus der Röhre auf Pfannengemüse, Kräuterrahmsoße und Kartoffelbällchen**

16  
€



**Mit Honig lackiertes Poulardenbrüstchen auf roten Linsen und Lachnudeln**

15  
€



**Schweinemedallions mit Rahmchampignons und Eierspätzle**

19  
€



**Chefs Zwiebelrostbraten**

19  
€



**Schweinerückensteak auf Kohlrabigemüse und Kalbsragout überbacken,  
Herzoginnenkartoffeln**

18  
€

## Suppen

---



**Lauchcremesuppe mit gerösteten Weißbrotwürfeln**

5  
€

## FLEISCH

---



**Rosa gebratene Entenbrust**

20  
€

## Vorspeise, Suppen und Salate

---



**Rinderkraftbrühe mit kleinen Maultäschle**

5  
€

**Ab 2 Personen**

---



**KALBSRÜCKEN**

22  
€

## Unser Angebot für Sie:

---



**Gegrillte Lammkeule**

17  
€

## Deftiges zu Wein & Bier

---



**GEBACKENER FLEISCHKÄSE**

8  
€

## Fischempfehlungen

---



**Cobia Filet auf der Haut gebraten**

19  
€



**Steinköhlerfilet auf gebratenem weißen Spargel**

18  
€



**Frische Kraichgau Forelle in Mandelbutter gebraten, Petersilienkartoffeln**

17  
€



**Steinbutt Filet auf der Haut gebraten**

20  
€

## Der erste Spargel ist da

---



**Portion Spargel mit Holländischer Soße und Butterkartoffel**

18  
€



**Portion weißer Stangenspargel**

22  
€



**Portion weißer und grüner Stangenspargel**

23  
€

## Drei- oder Fünf Gang Menü

---



**Marinierter Feldsalat mit gebratener Geflügelleber**



**Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry veredelt, Chesterstange**



**Duett von Jacobsmuschel und Riesengarnelen auf Blattspinat**



**Kalbsrücken in Butter gebraten**



**Bunter Dessertteller**

## Wildempfehlungen

---



**Zarte Wildschweinrückensteaks in Preiselbeerensoße**

19  
€



**Rehkeulenbraten an Wacholderbeerensoße**

17  
€

## **Mittwoch den 04.05.2016**

---



**Cremesuppe von Champignons**

8  
€



**Siedfleisch auf Bouillonkartoffeln, Meerrettichsoße und Sauergemüse**

8  
€

## **Donnerstag den 05.06.2016**

---



**Kraftbrühe mit Eierflädle**

8  
€

## **Freitag den 06.05.2016**

---



**Gefülltes Schweinerückensteak vom Grill, Bärlauchbutter, Pommes-frites und Salate vom Büffet**

8  
€