



Vorspeisen

€

Marinierte Lachsscheiben auf Spitzkohl

gerösteter Sesam / grüne Thai-Gazpacho

23,00

Spargelsalat mit Tomaten & Frühlingslauch / Parmaschinken

23,00

Fleischlose Variante

Gebratener Ziegenkäse

gelbe Beete / Cranberry-Chilimarmelade / Frühlingssalate

19,50

Vegan

Frühlingssalate mit Avocado

Kalamata-Oliven / gegrillter, eingelegter Paprika / Lauchzwiebel / Basilikumöl

19,50

Zwischengerichte

Gambas Don Alfredo – pikant gewürzt- / Zwiebel-Knoblauch-Chilibutter

23,00

Schaumige Hummersuppe / Hechtklößchen

22,00

Suppen

Spargelcremesuppe

oder **vegane Spargelbrühe** mit Einlage und Arganöl verfeinert

11,00

Kraftbrühe / Flädle

10,50

Oxtail / Sherry

12,00

Veganer Hauptgang

Gebratenes „Schwabentorschnitzel“ von der Manufaktur „Sin Carne“

Mengener Stangenspargel / Spargelsauce / gebratene Kartoffele

36,00



Unsere Fleischklassiker

€

Die Spezialität des Hauses:

Rosa gebratener Rücken vom Salzwiesenlamm / Kräuter-Senfkruste

reduzierte Lammjus / Artischocken / Chorizo / Tomate / Kartoffelpüree

46,00

Filet-Pfeffersteak vom Jungbullen ca. 230g

grünem Spargel vom Grill / Schalotten-Speckmarmelade / gebratene Kartoffeln

49,00

Das Lieblingsgericht unserer Gäste:

Badisches Rahmtöpfle – Schweinefiletmédailles

frische Pilze / hausgemachte Spätzle / bunter Salatteller

36,00

Fischgerichte

Gebratene Edelfische und Gamba

Spargel / Olivenöl / Parmesan / Rieslingsauce / neue Kartoffeln

45,00

Unsere Spargelgerichte

Mengener Stangenspargel

Sauce Hollandaise **oder** Bröselbutter / Kratzete **oder** neue Kartoffeln

33,00

Auf Wunsch mit:

Kalbrückensteak, ca. 150 g

+16,00

panierte Schweineschnitzel

+9,00

gebratenem Lachsmedaillon

+15,00

gemischtem Schinken

+9,00

Süßes Finale

Schloßberg-Bömble -Kirschwasserparfait-

Sauerkirschen / Kirschwasser / Sahne

11,50

Crème brûlée / Joghurt-Limonensorbet / frische Erdbeeren

14,00

Dessert-Variation drei verschiedene Desserts / frische Früchte

16,00

Vegan

Veganes Pistazienmousse-Törtchen

Mangosorbet / frische Früchte

15,00

Bitte beachten Sie, dass wir ein Serviceentgelt von 4,00 € berechnen, wenn Sie sich ein Gericht teilen.

Wenn Sie unter Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal und / oder fragen Sie nach unserer Allergietabelle, in welcher die 14 Hauptallergene in unseren Speisen aufgeführt sind.

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Süßungsmittel
- 4) mit Phosphat
- 5) mit Antioxidationsmittel mit Geschmacksverstärker

- 6) mit Geschmacksverstärker
- 7) geschwärzt
- 8) enthält eine Phenylalaninquelle
- 9) coffeinhaltig
- 10) chininhaltig