

---




# SPEISEKARTE

---




## VORSPEISEN / STARTER

- GEBACKENES LANDEI**  15,50  
Gebackenes Landei / Spargelsalat / Bärlauch-Sauerrahm  
*Baked egg with salad of asparagus and wild garlic-sour cream*
- WACHTELBRÜSTCHEN** 16,50  
Blattsalat / gebratene Wachtelbrüstchen / Spargel-Pesto-Topping  
*Leaf salad with roasted breasts of quail and pesto-asparagus-topping*
- CREVETTENSALAT** 15,80  
Crevetten / Avocado / Orange / fruchtige Cocktailsauce  
*Salad of prawns with avocado, oranges and fruity cocktail sauce*

- 
- 
- KRAFTBRÜHE** 7,50  
Kraftbrühe / Markklößchen / Flädle  
*Consommé of beef with marrow dumplings and thin slices of pancakes*
- SPARGEL-INGWERSUPPE** 8,50  
Spargel-Ingwersuppe / Zitronengras-Chiliöl  
*Asparagus cream soup with ginger and lemon grass-chili oil*

---



## HAUTGERICHTE / MAIN COURSES

- KALBSGESCHNETZELTES** 26,50  
Kalbsgeschnetzeltes / Morchelrahmsauce / Marktgemüse / Spätzle  
*Thin sliced veal in morel cream sauce, mixed vegetables and homemade spaetzle*
- RUMPSTEAK** 26,80  
Rumpsteak / Grilltomate / Bratkartoffeln / Kräuterbutter  
*Rump steak with herb butter, grilled tomato and potatoes Lyon style*

---



---

## HAUTGERICHTE / MAIN COURSES

### SCHWARZWALD FORELLE 26,50

Gebratene Forellenfilets / Estragonsauce / grüner Spargel / Nudeln  
*Roasted filets of local trout with tarragon sauce, green asparagus and noodles*

### RUCOLA-GNOCCHI 19,50

Hausgemachte Rucola Gnocchi / Spargel-Morchelragout  
*Homemade gnocchi of garden rocket with ragout of asparagus and morrels*

---



---

## SPARGEL / ASPARAGUS

### FRISCHER DEUTSCHER STANGENSPARGEL 28,50

mit gemischtem Schinken<sup>1,4</sup> 33,80

mit hausgebeiztem Lachs 33,80

mit kleinem Wiener Schnitzel 35,50

dazu servieren wir

neue Kartoffele, Kräuterflädle und Sauce Hollandaise

*German asparagus with potatoes, crêpes with herbs, sauce hollandaise as side dish you can order ham, or marinated salmon or Wiener Schnitzel*

---



---

## DESSERT

### ERDBEER TRAUM 11,50

Panna Cotta / Erdbeeren / Sauerrahmeis / Zimtrumbles  
*Strawberry panna cotta with ice-cream of sour cream, fresh strawberries and cinnamon crumbles*

### HAUSGEMACHTES SORBET 8,50

Holunderblüten-Erdbeersorbet  
*Homemade sorbet of elderflower and strawberry*

### APRIKOSEN-VERBENE-KALTSCHALE 11,50

Aprikosen-Verbene-Kaltschale / Vanilleeis / Briochewürfel  
*Cold soup of apricot and verbena with vanilla ice-cream and brioche cubes*

### SWEET PRESSO 5,90

Espresso / Vanilleeis  
*Espresso with one scoop of vanilla ice-cream*