



Apero+ Wein-Tipp

| | | |
|--|----------------------|------|
| Winzersekt, Dr. Baumann, Schloß Affaltrach mit Holunderblütensirup | 0,1l | 5,80 |
| Aperol Sprizz ^{1,10} / Hugo mit Holunder, Riesling-Winzersekt, Orange & Eis | | 6,50 |
| San Bitter, alkoholfrei ¹ , Orange, Mineralwasser & Eis | | 5,20 |
| 2019er Weißer Burgunder Q.b.A, ** VdP-Weingut Alexander Laible/ Durbach/ Baden | 0,1 l 4,20 / 0,2 l | 6,80 |

Suppen

| | | |
|--|--|------|
| Spargelrahmsuppe grüner & weißer Spargel | | 6,80 |
| Spargelbrühe grüner & weißer Spargel Gemüsestreifen ✓✓ | | 5,50 |
| Hällische Maultaschensuppe | | 6,80 |

Vorspeisen

| | | |
|--|--|-------|
| Beilagen- Marktsalat Blatt- und Rohkostsalate Crôutons ✓ | | 5,80 |
| Drei Gambas Pasta Fettuccine grüner & weißer Spargel | | 18,90 |
| Ziegenfrischkäse im Wan-Tan-Teig Blattsalate Mango-Chili-Chutney ✓ | | 12,50 |

Salat

| | | |
|--|--|-------|
| Fischersalat: Gambas Zanderfilet Schwärzlocher Bauernbrot | | 18,80 |
| Ammertäler Salat: gegrillte Putenbrust Bergkäse Schinken ² Bauernbrot | | 15,50 |

Spargel

| | | |
|---|--|-------|
| Deutscher Stangenspargel, neue Kartoffeln Sauce Hollandaise | | 22,80 |
| Zusätzlich: -Kleines Kalbschnitzel, paniert | | 9,50 |
| -gekochter ² & luftgetrockneter Landschinken | | 7,00 |

Fisch

| | | |
|--|--|-------|
| Filet von Zander und Gamba Spargelragout Risotto Pesto | | 27,80 |
| Matjesfilets Apfel- Zwiebelsauce Dampfkartoffeln | | 15,80 |

Vegetarisch & Vegan

| | | |
|--|--|-------|
| Gemüseteller für Genießer: Marktgemüse gebackener Ziegenfrischkäse | | |
| Serviettenknödel Dampfkartoffeln Mango-Chili-Chutney ✓ | | 17,80 |
| Schwarze Bohnen-Cashew –Taler | | |
| Wurzelgemüse BBQ-Dip Brokkoli Steakhouse Pommes ✓✓ | | 17,00 |
| Risotto Spargelragout Basilikum-Pesto ✓✓ | | 18,90 |



Schwäbische Klassiker

| | |
|---|-------|
| Schwabensteak vom Hällischen Schweinerücken Rahmsoße Cremepilze Spätzle | 18,90 |
| Käsespätzle Zwiebel-Speck-Schmelze Rahmsoße Schwäbischer Kartoffel- Blattsalat | 14,80 |
| Zwiebelrostbraten Rückensteak vom Angus Rind gedünstete Zwiebeln Bratensoße handgemachte Spätzle | 22,90 |

Hauptgerichte

| | |
|---|-------|
| Schnitzel nach „Wiener -Art“ Hällischer Schweinerücken großer Salatteller mit Kartoffelsalat | 18,90 |
| Das „Beste“ vom Hällischen Landschwein Bäckle, Filet & Maultasche zweierlei Soßen Spätzle | 25,90 |
| Rumpsteak Black Angus, ca. 220g* Kräuterbutter großer Salatteller | 28,90 |
| Kalbrückensteak mit Kräuterkruste Spargelragout Kartoffelkrusteln | 29,80 |
| Lammcurry Aprikosen Pasta Fettuccine Wurzeln Koriander Minze | 23,80 |

Dessert

| | |
|--|------|
| Kleines Panna Cotta im Weckglas Himbeermark ✓ | 4,50 |
| Duo von Creme Brûlée & Erdbeersorbet ✓ | 6,50 |
| Veganer Schokoladenkuchen Mangosorbet ✓✓ | 7,50 |
| Spargelparfait Erdbeer Rhabarber Basilikumsorbet ✓ | 9,80 |

Eis & Sorbet

| | | |
|---|-------------|------------|
| Walnußeis, Pistazieneis ✓ | Kugel: 2,40 | Maxi: 4,60 |
| Sorbet der Saison ✓✓ | Kugel: 2,40 | Maxi: 4,60 |
| Bourbon-Vanilleeis oder Stracciatella-Eis ✓ | Kugel: 2,10 | Maxi: 4,40 |

Vesper

| | |
|--|-------|
| Hällischer Fleischkäse Zwiebeln Bratensoße Kartoffel- Blattsalat | 11,20 |
| Wurstsalat Zwiebel Gewürzgurke ⁸ Schwärzlocher Bauernbrot | 9,80 |
| Schweizer Wurstsalat Zwiebeln Bergkäse Schwärzlocher Bauernbrot | 9,80 |

1= Farbstoff 2= Konservierungsstoff 3= Antioxidationsmittel 7=Koffeinhaltig

8= Süßungsmittel 10= Chininhaltig * = Rohgewicht

Umbestellung 1€ / *=Rohgewicht / Port. Soße zusätzlich 1,50.€

✓✓=Vegan / ✓=Vegetarisch