

Speisekarte ab 11 Personen 20.08.25 bis 02.10.25

KLASSIKER - VORSPEISEN

	BLATTSALAT mit dunklem Balsamico- Dressing	9,90	
	Gurkensalat mit Senf und Dill, ausgemachtes Körner- Knäckebrot und Fetakäse		
	Kleiner BLATTSALAT mit dunklem Balsamico- Dressing	6,50	
	HAUSGEMACHTE FLÄDLESUPPE mit Schnittlauch	8,10	
	MAISCRÈME- SUPPE mit gebackener Garnele im Kartoffelnest geräuchertes Paprika- Joghurt- Espuma und Croûtons	9,90	
	GERÄUCHERTE ENTENBRUST mit schwarzem Sesameis Ananas- Basilikum- Chutney und Champignon- Ingwer- Mousse; Kalamansi- Gel	17,50	
	GEBRATENER ZIEGENFRISCHKÄSETALER im Kresse- Nest mit Blattsalaten an dunklem Balsamico- Dressing, Schwarzwälder Schinken Chips, Sonnenblumenkerne, Croûtons und Preiselbeermarmelade	16,50	

KLASSIKER HAUPTGERICHTE

	ROSTBRATEN MIT 2ERLEI ZWIEBELN	33,90	
	Bratensauce, Bohnen mit Speck hausgemachte Spätzle		
	RUMPSTEAK VOM GRILL	32,90	
	hausgemachte Kräuterbutter und Pommes frites		
	WIENER KALBSSCHNITZEL	31,90	
	Preiselbeermarmelade und Pommes frites		
	Hausgemachte GROBE BRATWURST mit Zwiebelsauce Apfel- Sauerkraut und Kartoffelpüree	19,80	
	Hausgemachte MAULTASCHEN mit Käse überbacken garniert mit Speck- Zwiebel- Schmelze, Tomatensauce	17,80	
	Hausgemachte SCHWÄBISCHE KÄSSPÄTZLE mit 2erlei Zwiebeln kleiner Beilagen Salat mit Balsamico Dressing	20,80	
	ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES mit hausgemachten Spätzle	31,50	
	36H GEGARTER TAFELSPITZ mit Radieschen- Schnittlauch- Vinaigrette und Croûtons, Kartoffelstampf und Apfel- Wasabi- Sorbet	26,50	

SPAZIERGANG HAUPTGERICHTE

	GEBRATENES LACHSFILET mit Calvados- Schaum geschmorter Gewürz- Fenchel und Apfel- Chutney, Miso- Chilli- Mayo und Karotten- Apfel- Ingwer- Püree, gebackenes Risotto	30,70	
	GEBRATENER ROMANASALAT mit Buttermilchsud Rotwein- Schalotten- Gel mit eingelegte Mönchberger Kirschen und Mais Quinoa- Bergkäse- Kühle	26,80	
Vegan	GEBRATENE AUSTERNSAITLINGE mit Gewürzlack sautierter Mangold und Wassermelone Kichererbsencreme und Pistazien- Bulgur	26,80	

KLASSIKER DESSERTS

HEIßE LIEBE: Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahnetupfer	8,90
APFELKÜCHLE mit VANILLEEIS und Zimtucker, Sahnetupfer	9,80
Im Weckglas - SCHOKOLADENMOUSSE mit Himbeercoulis und Sahne- Tupfer	5,50

SPAZIERGANG DESSERTS

APRIKOSENSORBET mit Hasen- Sekt aufgegossen französischer Schokoladenbresskuchen Aprikosen- Chutney mit Joghurt- Espuma	10,00
DESSERTÜBERRASCHUNG „Schwarzwälder Kirsch“ Kirschsorbet und Schokoladen- Kirschmousse karamellierte Schokolade und aufgeschlagene weiße Schokoladencreme	13,80

Apéritif- und Wein- Auswahl

Glas PROSECCO Prapian ⁹	BIO	6,20
Glas KIR ROYAL ⁹		6,60
Glas PÊCHE ROYAL ⁹	Sekt & Weinbergpfirsichlikör	6,60
Glas SEKT oder SEKT-ORANGE ⁹		6,20
SEKT mit HOLUNDERBLÜTE ⁹		6,60
SHERRY FINO/AMONTILLADO/CREAM ⁹	5 cl	5,40



APEROL SPRITZ ^{1/2/9}	0,2	7,20	RIMUSS - ROSATO ⁹	0,1	6,20
Sekt, Aperol, Soda, Orangenscheibe			alkoholfreier Rose Sekt <i>alkoholfrei</i>		
HUGO ⁹	0,2	7,20	Ein prickelndes Apéro-Highlight aus der Schweiz		
Holunderblütensirup, Sekt, Minze, Limette, Soda			VENEZERO SPRITZ ^{1/2/9}	0,2	7,00
CAMPARI ORANGE/SODA ^{2/9}	0,2	8,00	Art Aperol mit alkoholfreiem Sekt und Soda		
(4 cl)			RED BERRIES <i>alkoholfrei</i>	0,2	7,20
GIN TONIC mit Gordon	0,2	8,50	Johannisbeersaft, alkoholfreien Sekt und Limette		
(4 cl)					
RED LUXURY ^{2/9}	0,2	7,90			
Johannisbeersaft, Luxury, Sekt und Limette					

Wein - Offenausschank

0,1 L 0,2 L

WEISSWEIN



CUVEE WEISS EDITION HASEN (Spezialabfüllung, limitiert), trocken
Sauvignon Blanc, Riesling, Müller-Thurgau
Weingut Merkle, OchsenbachDie Edition enthält eine komplexe Aromen-Vielfalt von gelben Steinfrüchten gefolgt von Grapefruit & Stachelbeere. Animierend am Gaumen mit feiner Mineralität & Frucht.

4,60 8,90



2023 Zell-Weierbacher GRAUBURGUNDER GRANIT, Ortswein, trocken
VDP Weingut Freiherr von Franckenstein
Der Grauburgunder riecht nach weißen Blüten kombiniert mit Steinobst, Birne & Pfirsich. Abgerundet wird er durch seine feine Würze & seinen cremigen Schmelz.

4,60 8,90



ROSEWEIN

2023 „ HEITLINGER ROSÉ, trocken
Lemberger, Spätburgunder & Schwarzriesling
BIO VDP Weingut Heitlinger, Östringen. Der Rosé spielt mit Aromen von Kirschen, Cassis & Erdbeeren begleitet von Zwetschgen & zarten exotischen Früchten.
Am Gaumen fruchtig und animierend zugleich.

4,50 8,60

ROTWEIN

2021 MAISULAN 6 - gebrauchtes Barrique - trocken
Tempranillo
BIO Bodega Maisulan, Rioja Alavesa
Eine schwarze Waldbeeren-Vielfalt aus Kirschen, Blaubeeren, Zwetschgen & Brombeeren wird untermalt durch feiwürzige Nuancen von Zimt, Süßholz und Sternanis. Er ist ein extraktreicher Rioja mit Tiefgang & Würze.

4,90 9,50

2023 LET IT FLOW, trocken, VDF

Grenache, Carignan
Domaine Flo Busch, Languedoc
In die Nase strömen Aromen von reifen Kirschen & Ribiseln, gefolgt von z erstoßenen Zwetschgen, Lakritze, Garrigue und Veilchen.
Am Gaumen kraftvoll und elegant zugleich.

4,90 9,50