

Speisekarte ab 11 Personen 24.04.26 bis 11.06.26

KLASSIKER - VORSPEISEN





BLATTSALAT mit dunklem Balsamico- Dressing Spargel- Salat, hausgemachtes Körner- Knäckebrot und Fetakäse	9,40
Kleiner BLATTSALAT mit dunklem Balsamico- Dressing	6,50
HAUSGEMACHTE FLÄDLESUPPE mit Schnittlauch	7,80
SPARGELCREMESUPPE mit eigener Einlage, gerösteten Mandeln und Erdbeerespuma, Schafskäse von der Hofkäserei Zimmermann Erdbeer- Pfeffer- Konfit	9,90
Klein - im Weckglas serviert ca. 140 ml	7,10
Asiatisch marinierter BONDORFER SPARGEL mit gebratener Garnele und gebackener Garnelenpraline, Schnittlauch- Mayonnaise und Eigelbcrème eingelegte Champignons und Rettich, Buttermilch- Yuzueis und Sesamsegl	17,90
GEBRATENER ZIEGENFRISCHKÄSETALER im Kresse- Nest mit buntem Salat und dunklem Balsamico Dressing Schwarzwälder Schinken Chips, Sonnenblumenkerne, Croûtons	15,70



KLASSIKER HAUPTGERICHTE

ROSTBRATEN MIT 2ERLEI ZWIEBELN Bratensauce, Bohnen mit Speck hausgemachte Spätzle	32,80
RUMPSTEAK VOM GRILL hausgemachte Kräuterbutter und Pommes frites	32,30
WIENER KALBSSCHNITZEL Preiselbeermarmelade und Pommes frites	31,00
 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 dunklem Balsamico Dressing	19,80
 ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES mit hausgemachten Spätzle	31,80
 36h GEGARTER TAFELSPITZ mit Radieschen- Schnittlauch- Vinaigrette und Croûtons	26,90

SPAZIERGANG HAUPTGERICHTE

 GEBRATENER ZANDER mit Holunderblütenschaum Aprikose und Spargel- Champignon- Sauerampfer- Gemüse Pilzcrème und Bergkäse- Quinoa- Kühle	28,50
 KARTOFFEL- SCHAFSKÄSE- TASCHEN von der Hofkäserei Zimmermann mit Nussbutter, geröstetem Zwiebelsud und Bärlauch- Mandel- Pesto Sonnenblumenkerne und eingelegter Rhabarber sautierter Blattspinat	27,00
Vegan KOKOSNUSS- ZITRONENGRAS- GRAUPENRISOTTO mit Erdbeerschaum „Medallion du Jardin“ 2erlei Spargel, gerösteter Panko- Brösel eingelegte Champignons	27,00



KLASSIKER DESSERTS

APFELKÜCHLE mit VANILLEEIS und Zimtzucker, Sahnetupfer	9,30
HEIßE LIEBE: Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahnetupfer	8,50
Im Weckglas - SCHOKOLADENMOUSSE mit Himbeercoulis und Sahne- Tupfer	5,70

SPAZIERGANG DESSERTS

RHABARBER- TOPFEN- EIS mit Cheesecake und Cerealien- Crossies	9,50
DESSERTÜBERRASCHUNG Delice von der Erdbeere mit Mascarpone mousse Kaffee und Basilikum mit Schokolade	12,50

Apéritif- und Wein- Auswahl

Glas PROSECCO Prapian ⁹	BIO	6,40
Glas KIR ROYAL ⁹		6,80
Glas PÊCHE ROYAL ⁹	Sekt & Weinbergpfirsichlikör	6,80
Glas SEKT oder SEKT-ORANGE ⁹		6,40
SEKT mit HOLUNDERBLÜTE ⁹		6,80
SHERRY FINO/AMONTILLADO/CREAM ⁹	5 cl	5,50



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

Wein - Offenausschank

0,1 L

0,2 L



WEISSWEIN

2025 SÜDWESTSTERNE CUVÉE WEISS SPEZIALABFÜLLUNG (limitiert), trocken
Cuvée aus Sauvignon Blanc, Chardonnay, Calardis Blanc & Riesling
Weingut Klopfer, Weinstadt-Großheppach, Remstal, Eco-Vin
Dieses Cuvée begeistert mit einer Fülle exotischer Aromen, angeführt von Ananas & Passionsfrucht, gefolgt von einem Hauch Weinbergpfirsich.

4,60

8,90



2023 GRAUBURGUNDER, trocken

Bio Weingut Maier, Baden

Eine Aromenfülle von reifen Williams-Christbirnen, Rubinetten & exotischer Litschi dominieren den Grauburgunder. Buttrige und nussige Noten mit viel Schmelz kombiniert, runden den Grauburgunder mit seiner feinen Säure elegant ab.

4,60

8,90



ROSEWEIN

2024 BADISCH ROTGOLD, trocken

Spätburgunder & Grauburgunder

Weinhaus Schumann, Bahlingen am Kaiserstuhl, Baden

Der Rosé spielt mit Aromen von Kirschen, Johannisbeeren und Himbeeren, begleitet von Zwetschgen & zarten exotischen Früchten.

Am Gaumen fruchtig und animierend zugleich.

4,50

8,60



ROTWEIN

2023 SÜDWESTSTERNE, (Spezialabfüllung, limitiert), trocken

Lemberger, teilweise im großen Holzfass gereift

Weingut Merkle, Ochsenbach

In die Nase strömen Aromen von reifen Kirschen & Cassis gefolgt von Zwetschgen, zerstoßenem weißen Pfeffer und Thymian. Am Gaumen kraftvoll und elegant zugleich.

4,90

9,50

2022 MAISULAN 6 - gebrauchtes Barrique - trocken

Tempranillo - BIO Bodega Maisulan, Rioja Alavesa

Eine schwarze Waldbeeren-Vielfalt aus Kirschen, Blaubeeren, Zwetschgen & Brombeeren wird untermalt durch feinwürzige Nuancen von Zimt, Süßholz und Sternanis. Er ist ein extraktreicher Rioja mit Tiefgang & Würze.

4,90

9,50