

Speisekarte ab 11 Personen 25.04.25 bis 16.06.25

KLASSIKER - VORSPEISEN

BLATTSALAT mit dunklem Balsamico- Dressing Karottensalat, ausgemachtes Körner- Knäckebrot und Fetakäse	9,90
Kleiner BLATTSALAT mit dunklem Balsamico- Dressing	6,50
HAUSGEMACHTE FLÄDLESUPPE mit Schnittlauch	8,10
SPARGELCRÈMESUPPE mit eigener Einlage Vanille- Joghurt- Espuma und Mandelsplitter Spargelragout mit Ziegenkäsebällchen	9,90
VARIATION VOM SPARGEL (Spargelmousse, Spargeleis, marinierter Spargel) mit Kalbsbries und Madeirajus Erdbeere und Tramezzini	17,50



KLASSIKER HAUPTGERICHTE

ROSTBRATEN MIT 2ERLEI ZWIEBELN Bratensauce, Bohnen mit Speck hausgemachte Spätzle	33,50
RUMPSTEAK VOM GRILL hausgemachte Kräuterbutter und Pommes frites	32,50
WIENER KALBSSCHNITZEL Preiselbeermarmelade und Pommes frites	31,80
Hausgemachte GROBE BRATWURST mit Zwiebelsauce Apfel- Sauerkraut und Kartoffelpüree	19,50
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
BONDORFER SPARGEL KLASSISCH mit frischer Hollandaise, 1 Kräuterflädle Kartoffeln und gebratener Kochschinken (Vegetarisch ohne Schinken möglich)	25,50



SPAZIERGANG HAUPTGERICHTE

GEBRATENER ZANDER mit Rhabarberlack und Zitronen- Velouté Rhabarberragout und Pistaziencrunch Erbsenpüree und Erbsen- Spargel- Saubohnen- Cassoulette Pommes Royal	31,00
SCHAFSKÄSE von der Hofkäserei Zimmermann unter der Kräuterkruste mit Buttermilchsoße und eingelegten Champignons Karotten- Ingwerpüree und Bundmöhre gebratener Grüner Spargel und gebackene Polentabällchen	26,80
Vegan MARINIERT & GEBRATENE MAIRÜBEN (Navette) mit Karotten- Vanillecrème Mandel- Ducca- Crunch, Radieschenblätter- Mandel- Pesto, eingelegte Radieschen, Buchweizenrisotto	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

TOPFENKNÖDEL mit Haselnuss- Schmelze Topfen- Rhabarber- Eis und Rhabarber- Ragout	10,50
DESSERTÜBERRASCHUNG Variation von der Erdbeere mit Basilikumeis und Ovomaltin mousse Fleur de Sel- Karamell- Sauce und Mandel	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

2024 SÜDWESTSTERNE CUVÉE WEISS SPEZIALABFÜLLUNG (limitiert), trocken 4,60 8,90

Cuvée aus Sauvignon Blanc, Calardis Blanc, Cabernet Blanc & Riesling

Weingut Klopfer, Weinstadt-Großheppach, Remstal, Eco-Vin

Württembergs Jung-Winzer des Jahres 2016

Dieses Cuvée begeistert mit einer Fülle exotischer Aromen, angeführt von Ananas & Passionsfrucht, gefolgt von einem Hauch Weinbergpfirsich. Harmonisch ergänzt durch Noten von Stachelbeeren & Wiesenkräutern. Eine fein ausgewogene Mineralität rundet das Cuvée perfekt ab.

2023 GRAUBURGUNDER & CHARDONNAY, trocken 4,60 8,90

Bio Weingut Familie Sander, Rheinhessen

Aromen von Apfel, Birne & Walnuss gefolgt von zarten gelben Steinfrüchten,

untermalt von Wiesenkräutern, prägen die Nase. Animierend & geradlinig am Gaumen.

ROSEWEIN

2023 „SUNDREAMER“ ROSÉ, trocken 4,50 8,60

Cabernet Sauvignon, Merlot & Spätburgunder

Weingut Schenk-Siebert, Pfalz

Der Rosé spielt mit Aromen von Kirschen, Rhabarber, Cassis und Erdbeeren, begleitet von

Wiesenkräutern, Vanille und Zedernholz. Am Gaumen griffig, würzig und animierend zugleich.

ROTWEIN

2023 "IL CORZANELLO" IGT, trocken 4,90 9,50

Sangiovese, Cabernet Sauvignon & Merlot

Tenuta Corzano e Paterno, Toskana

Ein Toskaner wie aus dem Bilderbuch - Kirschen, gedörrte Zwetschgen, Bitter-

schokolade & würzige Wachholder-Aromen gepaart mit Kerbel und luftgetrockneten

Preiselbeeren - am Gaumen ausbalanciert mit einer feinen Adstringenz.

2020 V.L.A.V TINTO, trocken

Tempranillo, Garnacha & Viura - 14 Monate im Barrique & Betonei- 4,90 9,50

Bodega Tentenublo, Rioja

In die Nase strömen Aromen von reifen Kirschen & Ribiseln, gefolgt von zerstoßenen Zwetschgen und frischen mediterranen Kräutern.