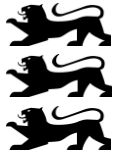


# Speisekarte ab 11 Personen 12.06.26 bis 30.07.26

## KLASSIKER - VORSPEISEN



BLATTSALAT mit dunklem Balsamico- Dressing Gurkensalat mit Senf- Dill, hausgemachtes Körner- Knäckebrot und Fetakäse	9,40
Kleiner BLATTSALAT mit dunklem Balsamico- Dressing	6,50
HAUSGEMACHTE FLÄDLESUPPE mit Schnittlauch	7,80
TOMATENCREMESUPPE mit Joghurt- Basilikum- Espuma mit gebackenem Tomaten- Frischkäse- Röllchen auf Tomatenragout Klein - im Weckglas serviert ca. 140 ml	9,90 7,10
BÜFFEL MOZZARELLA von Büffel Bill mit Auberginenkaviar Zitronen- Wassermelonen- Sorbet und Cashewkerne	17,90
GEBRATENER ZIEGENFRISCHKÄSETALER im Kresse- Nest mit buntem Salat und dunklem Balsamico Dressing Schwarzwälder Schinken Chips, Sonnenblumenkerne, Croûtons Preiselbeermarmelade	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 an Holunderblütensauce mit Pfirsich sautierter Meeresspargel und geschmorter Fenchel Zitronen- Polenta- Schnitte	28,90
RICOTTA- NOCKEN mit Holunderblütenschaum geröstete Mandeln und Grüner Spargel Tomate und Pfirsich	27,00
Vegan „MEDALLION DU JARDIN“ mit intensiver Jus gerösteter Panko- Sonnenblumenkerne- Brösel eingelegte Kirschen und Pfefferlinge Aubergine und Zucchini	27,00



## KLASSIKER DESSERTS

APFELKÜCHLE mit VANILLEEIS und Zimtucker, 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

BLUTPFIRSICHSORBET mit karamellierter Nussmousse getränktes Zitrone- Mandelküchlein und Schokolade	9,50
DESSERTÜBERRASCHUNG Delice von der schwarzen Johannisbeere mit Buttermilchmousse Gin Gel, Pfeffer Crumble und weißer Schokolade	12,50

## Apéritif- und Wein- Auswahl

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



APEROL SPRITZ <sup>1/2/9</sup>	0,2	7,50	RIMUSS - ROSATO <sup>9</sup>	0,1	6,20
Sekt, Aperol, Soda, Orangenscheibe			alkoholfreier Rose Sekt <i>alkoholfrei</i>		
HUGO <sup>9</sup>	0,2	7,50	Ein prickelndes Apéro-Highlight aus der Schweiz		
Holunderblütensirup, Sekt, Minze, Limette, Soda			VENEZERO SPRITZ <sup>1/2/9</sup> <i>alkoholfrei</i>	0,2	7,20
CAMPARI ORANGE/SODA <sup>2/9</sup> (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 <sup>2/9a</sup>	0,2	7,90	Johannisbeersaft, alkoholfreien Sekt und Limette		
Johannisbeersaft, Luxury, Sekt und Limette					

Wein - Offenausschank 0,1 L   0,2 L

	<u>WEISSWEIN</u> 2025 CUVEE WEISS EDITION HASEN (Spezialabfüllung, limitiert), trocken Sauvignon Blanc, Riesling, Müller-Thurgau Weingut Merkle, Ochsenbach Die Edition enthält eine komplexe Aromen-Vielfalt von gelben Steinfrüchten gefolgt von Grapefruit & Stachelbeere. Animierend am Gaumen mit feiner Mineralität & Frucht.	4,60	8,90
	2025 CUVEE WEISSER HASE, trocken Sauvignier Gris & Johanniter, Burg Müneck Steillage, Breitenholz Hotel Hasen, abgefüllt von Simon Hornstein, Seehaldenhof, Nonnenhorn 9. Jahrgang vom eigenen Weinberg Das Cuvee macht den Spannungsbogen zwischen Zurückhaltung & expressiver Aromatik. Saftige Birne, reife Marille und roter Apfel werden von Summer Darjeeling & Grapefruit umspielt - druckvoll & mineralisch.	4,60	8,90
	<u>ROSEWEIN</u> 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
	<u>ROTWEIN</u> 2023 SÜDWEESTSTERNE, (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
	2021 CÔTES DU RHÔNE VILLAGES VISAN - gebrauchtes Barrique - trocken Grenache, Mourvèdre & Syrah BIO Domaine Roche-Audran In die Nase strömen Aromen von reifen Pflaumen & Ribiseln, gefolgt von zerstoßenen Brombeeren, Lakritze, Garrigue und Veilchen. Am Gaumen kraftvoll und elegant zugleich.	4,90	9,50