



Frühlingsaperitif: Prosecco mit Rhabarbersaft 3,00 Glas Hausmarke Sekt - Geldermann 3,20

Marinierte Blattsalate mit gemischter Fischvorspeise, Sahnemeerrettich, Brot 10,80

Schinkenspargeltoast mit Sc. Hollandaise überbacken 9,90

Menü I zu 19,90

Flädlesuppe

Truthahnsteak in Rahmsauce,

Spätzle und Salate

Dessert

Menü II zu 19,90

Flädlesuppe

Schweinerückensteak Schweizer Art

mit Krokette und Salate

Dessert

Geschmelzte Maultaschen und Salate 8,90

Hohenloher Geschnetzeltes vom Rind und Schwein in deftiger Zwiebel-Specksauce, Pfefferkörner, Spätzle und Salate 13,90

Heimisches Rehragout mit Pilzen, Preiselbeerbirne, Semmelknödel und Salate 13,90

~~Zarter Rindersauerbraten mit Semmelknödel und Salate 14,90~~

Maischollenfilet in Ei gebacken, Tomatensauce, Reis und Salate 14,50

Zanderfilet gebraten auf Pestonudeln und Salate 16,50

Frisches Lachsfilet gebraten an Kräutersauce, Reis und Salate 16,90

Frisches Lachsfilet gebraten, Kräuterbutter und großer Salatteller 16,90

SPARGELGERICHTE

Spargelcremesuppe mit Einlage 4,90

Portion frischer Stangenspargel mit Kartoffeln & Sc. Hollandaise 19,90

Portion frischer Stangenspargel mit Kräuterflädle und zerlassene Butter 19,90

dazu empfehlen wir: rohen oder gekochten Schinken 3,95

2 St.Kräuterflädle 2,95

Spargel im Schlafrock (mit Schinken und Flädle) mit Sc. Hollandaise überbacken, dazu Kartoffeln 21,90

Schweinerückensteak mit Spargel und Sc.Hollandaise überbacken und Kartoffeln 21,90

Spargel Schweizer Art mit Schinken und Käse überbacken und Kartoffeln 21,90

Zanderfilet gebraten, Kräuterbutter, Stangenspargel, Sc. Hollandaise und Kartoffeln 22,90

Naturparkteller 2019 und Radlerteller Käsespätzle mit Röstzwiebeln, dazu Schweinerückensteak mit Kräuterbutter und buntem Salatteller
¼ l Willsbacher Schwarzriesling oder Apfelschorle 0,4l 14,- -



Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne 5,90

Schokoladenmousse mit frischen Früchten und Sahne 6,90

Karamellisiertes Limonen-halbgefrorenes, frische Erdbeeren, Sahne 6,90

Dessert-Variation mit gebrannter Karamellcreme 7,50