

## APERITIF

### Crémant d'Alsace „PFAFF“

Brut Blanc de Blancs 0,1 L 6,9

### „Vermouth Tonic“ GUTEMANN, HAGNAU

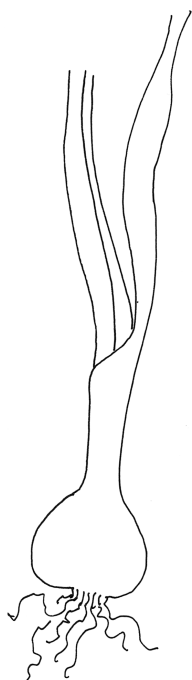
Hagnauer Rosé Vermouth, Aqua Monaco Tonic Water 0,15 L 8

### „Rhamarin Spritz“ ALKOHOLFREI

Rhabarber-Rosmarin-Essenz, alkoholfreier Rosé-Sekt 0,12 L 6

### Kombucha (Hopfen / Maracuja) ERFRISCHERLING, OSTALB

die alkoholfreie Erfrischung mit geringer Süße,  
leichter Säure und moussierendem Charakter 0,33 L 5,5



## MENÜ

### Lachsforelle konfiert im Gewürzöl FORELLENZUCHT MAYER

Rettich, Erbsen & Chicorée mit Caesardressing

### Frühlingskräuter-Suppe

Senfkaviar, Croûtons

### Gegrilltes Steak vom Demeter-Molkeschwein HEGGELBACH

Zitronengras-Soja-Jus, gebratene Buchweizen-Nudeln  
mit Chinakohl und Frühlingslauch

### Dessert nach Wahl

In 3 Gängen ohne Suppe 48,5

In 4 Gängen 55,5

## WEIN DES MONATS

### 2023 "Turteltaube" AUFRICHT, MEERSBURG, BODENSEE

Weißburgunder & Grauburgunder 0,1 / 0,2 / 0,75 L  
5,6 / 10,5 / 35,5

12. APRIL 2025

Über die in unseren Gerichten enthaltenen allergenen Zutaten geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.

## VORSPEISEN

	€
<b>Lachsforelle konfiert im Gewürzöl</b> <small>FORELLENZUCHT MAYER</small>	
Rettich, Erbsen & Chicorée mit Caesardressing	16
<b>Gegrillte Bio-Garnelen</b> <small>HONEST CATCH</small>	
Ofenlauch, knackiger Chinakohl, Mango, Currymayo, Cashewkerne	15,5
<b>Cremiger Kichererbsen-Hummus</b>	
würzige Mango, Rosmarin-Champignons, gepickelte Karotte, Haselnüsse	14,5
<b>Bunte Blattsalate</b>	
Radieschen, Heggelbacher Felsbrocken, Eiersalat, Kürbiskerne	13,5
<b>Frühlingskräuter-Suppe</b>	
Senfkaviar, Croûtons	9

## HAUPTGERICHTE

<b>Rosa gebratenes Lammfilet</b>	
Portweinsössle, Blattspinat, Kartoffelgratin	32
<b>Paniertes Schnitzel vom Strohschwein</b> <small>FAIRFLEISCH</small>	
Preiselbeeren, Pommes frites	24,5
<b>Menühauptgang</b>	27,5
<b>Gegrilltes Lachsfilet</b>	
Ananassalsa, cremiges Kokos-Paprika-Gemüse mit schwarzen Bohnen	29
<b>Gegrillter Ziegenkäse</b> <small>NATÜRLICH VOM HÖCHSTEN</small>	
Frühlingstopping, gefüllte Galette, Erbsenpüree, karamellisierte Zwiebeln	23
<b>Strozzapreti</b> <small>ÜBERLINGER NUDELMANUFAKTUR</small>	
„Cacio e pepe“ - Butter, Demeter Babyspinat & Chicorée, sonnengetrocknete Tomaten, Pistazien, Rosinen	22,5

## DESSERTS

<b>„Chocstachio“</b>	
kleiner französischer Pistazienkuchen, Mousse au chocolat, gebrannte weiße Schokolade	10,5
<b>Rosenblüten-Panna-Cotta</b>	
Rhabarber, weiße Schokoflakes	10
<b>Kleine Crème brûlée &amp; Espresso</b>	6,5
<b>„Affogato“</b> – Espresso doppio & 1 Kugel Vanilleeis	7
<b>Eis &amp; Fruchtsorbets</b> <small>GELAO, LUDWIGSHAFEN</small>	
Vanille / Schoko / Birne-Kardamom / Pistazie (vegan)	je Kugel 3,5

