

APERITIF

Crémant d'Alsace „PFAFF“

Brut Blanc de Blancs 0,1 L 6,9

„Vermouth Tonic“ GUTEMANN, HAGNAU

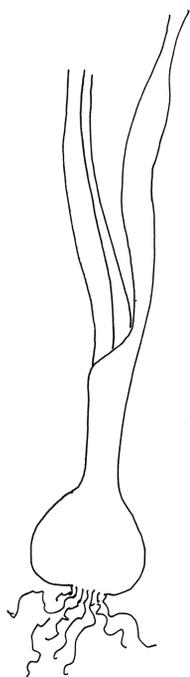
Hagnauer Rosé Vermouth, Aqua Monaco Tonic Water 0,15 L 8

„Rhamarin Spritz“ ALKOHOLFREI

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

Kombucha (Hopfen) ERFRISCHERLING, OSTALB

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



OSTER - MENÜ

Lachsforelle konfiert im Gewürzöl FORELLENZUCHT MAYER

Rettich, Erbsen & Chicorée mit Caesardressing

Frühlingskräuter-Suppe

Senfkaviar, Croûtons

Geschmortes Lammhäxle HALDENSCHAFE, WINTERSULGEN

Gremolata, grüner Salat, Überlinger Bandnudeln

(Einzelpreis: 28,-)

Dessert nach Wahl

In 3 Gängen ohne Suppe 50

In 4 Gängen 57

WEIN DES MONATS

2023 "Turteltaube" AUFRICHT, MEERSBURG, BODENSEE

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

20. APRIL 2025

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

VORSPEISEN

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

HAUPTGERICHTE

Rosa gebratenes Lammfilet	
Portweinsössle, Blattspinat, Kartoffelgratin	32
Paniertes Schnitzel vom Strohschwein FAIRFLEISCH	
Preiselbeeren, Pommes frites	24,5
Freiland „Pollo Fino“ aus dem Ofen FERMIERE LANDAIS	
Zwiebelsud, cremiger Kartoffelstampf mit Frühlingsknollen (Kohlrabi, Bundmöhren, Radieschen)	26,5
Gebratenes Wallerfilet in Dillbutter HONEST CATCH	
Cashewkerne, Harissa-Spinat, rotes Linsen-Dal	29
Gegrillter Ziegenkäse NATÜRLICH VOM HÖCHSTEN	
Frühlingstopping, gefüllte Galette, Erbsenpüree, karamellisierte Zwiebeln	23
Strozzapreti ÜBERLINGER NUDELMANUFAKTUR	
„Cacio e pepe“ - Butter, Demeter Babyspinat & Chicorée, sonnengetrocknete Tomaten, Pistazien, Rosinen	22,5

DESSERTS

Geeistes Eierlikör-Törtchen	
Haselnuss-Schoko-Boden, Vanilleparfait, hausgemachter Eierlikör, Schokospäne	12
Rosenblüten-Panna-Cotta	
Rhabarber, weiße Schokoflakes	10
Kleine Crème brûlée & Espresso	6,5
„Affogato“ – Espresso doppio & 1 Kugel Vanilleeis	7
Eis & Fruchtsorbets GELAO, LUDWIGSHAFEN	
Vanille / Schoko / Himbeere / Pistazie (vegan)	je Kugel 3,5

