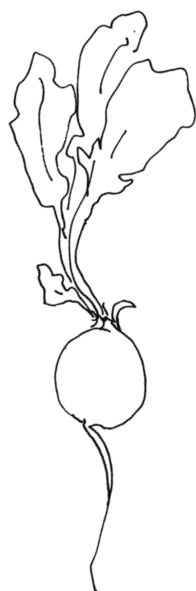


APERITIF

Crémant d'Alsace „PFAFF“ Brut Blanc de Blancs 0,1 L	7
„Spritz Bianco“ Wachenheimer Riesling, Fever-Tree Tonic Water 0,15 L	7
„Aspide Sour“ Sardischer Bitter, Zitronen- & Orangensaft, Zuckersirup 0,1 L	6,5
<hr/>	
„Verjus Tonic“ ALKOHOLFREI Apfelverjus, Tonic Water, Holunderblütensirup, Erdbeeren 0,15 L	6
„Way of Life“ SEKTKELLEREI BERNARD-MASSARD, TRIER alkoholfreie Alternative zu einem Blanc de Blancs Sekt 0,1 L	6
Kombucha (Hopfen / Maracuja) ERFRISCHERLING, OSTALB die alkoholfreie Erfrischung mit geringer Süße, leichter Säure und moussierendem Charakter 0,33 L	5,5



MENÜ

Geräucherte Lachsforelle

FORELLENZUCHT MAYER

Erbsen, Radieschen, Gurke, Frühlingslauch,
Meerrettichschmand, Pumpernickelerde

Cremige Karotten-Kokos-Suppe

HOFGUT RENGOLDSHAUSEN

geröstete Kichererbsen, Koriander, Gewürzöl

Gegrillte Tranche vom Spanferkel

FAIRFLEISCH

Kräuterdip, pikanter grüner Ofenspargel, Flädle

Dessert nach Wahl

In 3 Gängen ohne Suppe	49,5
In 4 Gängen	56,5

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sauvignon Blanc

SCHLOSS RHEINBURG, GAILINGEN AM HOCHRHEIN

fruchtig, exotisch, harmonisch

passt gut zu Spanferkel & Grillkäse

0,1 L	5,6
0,2 L	10,4
0,75 L	35,5

VORSPEISEN

€

Geräucherte Lachsforelle <small>FORELLENZUCHT MAYER</small> Erbsen, Radieschen, Gurke, Frühlingslauch, Meerrettichschmand, Pumpernickelerde	16
Cremige Büffel-Burrata Kräuter, Rotkraut-Kapern-Salat, dunkler Balsamico, Pinienkerne	16
Geschmorter Chicorée <small>HOFGUT RENGOLDSHAUSEN</small> gepickelte Karotte, Karottenricotta, geröstete Haselnüsse	14,5
Bunte Blattsalate <small>HOFGUT RENGOLDSHAUSEN</small> Spargel, Radieschen, Schmanddressing, Croûtons	12,5
Cremige Karotten-Kokos-Suppe <small>HOFGUT RENGOLDSHAUSEN</small> geröstete Kichererbsen, Koriander, Gewürzöl	9

HAUPTGERICHTE

Rosa gebratenes Lammfilet Portweinsössle, Blattspinat, Kartoffelgratin	32
Cordon bleu von der Schweinehüfte <small>FAIRFLEISCH</small> Preiselbeeren, Pommes frites oder Kartoffelgratin	27
Menühauptgang	29
Gebratenes Filet vom Färöer-Lachs <small>NACHHALTIGE ZUCHT</small> Pangrattato, Zitronendip, buntes Ofengemüse mit Kichererbsen	29,5
Frühlings-Pasta <small>ÜBERLINGER NUDELMANUFAKTUR</small> cremige Zitronen-Salbei-Sauce, zweierlei Radieschen (geschmort & gehobelt), Lauch	21,5
> Heggelbacher Grillkäse <small>HOFGEMEINSCHAFT HEGGELBACH</small>	22,5
> Gegrillte Maishähnchenbrust <small>FERMIERS LANDAIS</small> Gewürzöl, Zucchini-Erbsen-Gemüse, Erdnuss-Linsen-Dal	28

DESSERTS

Erdbeer-Limettenblatt-Salat Mascarpone-Guaven-Mousse, Kokoskeks	9
Joghurtmousse Haselnussküchle, mariniertes Rhabarber, Rhabarberkompott	10
Kleine Crème brûlée & Espresso	6,5
„Affogato“ – Espresso doppio & 1 Kugel Vanilleeis	7
Eis & Fruchtsorbets <small>GELAO, LUDWIGSHAFEN</small> Vanille / Schokolade / Himbeere / Rhabarber	je Kugel 3,5