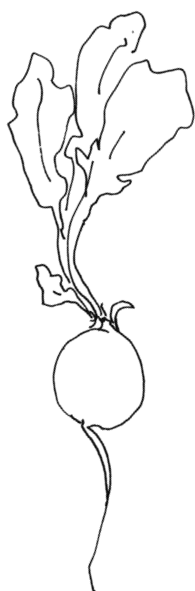


## APERITIF

<b>Crémant d'Alsace</b> „PFAFF“ Brut Blanc de Blancs 0,1 L	7
<b>„Port &amp; Tonic“</b> GUTEMANN BRÄNDE, HAGNAU Hagnauer Rosé Portwein, Thomas Henry Tonic Water 0,12 L	7,5
<b>Erdbeer-Minz-Bowle</b> ALKOHOLFREI Erdbeeren, Minztee, Bitter Lemon 0,15 L	6,5
<b>„Way of Life“</b> SEKTKELLEREI BERNARD-MASSARD, TRIER alkoholfreie Alternative zu einem Blanc de Blancs Sekt 0,1 L	6
<b>Kombucha</b> (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

**„Okroshka“** ERFRISCHENDE BUTTERMILCH-KALTSCHALE

mit Radieschen, Gurke, Kartoffel, Ei & Dill

**Rosa gebratener Rücken vom Maibock** ALTHEIMER JAGD

Wildjus, gegrillter Brokkoli, hausgemachte Spätzle

**Dessert nach Wahl**

In 3 Gängen ohne Suppe	51
In 4 Gängen	58

## 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

## VORSPESIEN

	€
<b>Geräucherte Lachsforelle</b> <small>FORELLENZUCHT MAYER</small> Erbsen, Radieschen, Gurke, Frühlingslauch, Meerrettichschmand, Pumpernickelerde	16
<b>Cremige Büffel-Burrata</b> Kräuter, Spargel-Kapern-Salat, dunkler Balsamico, Pinienkerne	17
<b>Kichererbsen-Hummus</b> <small>HAUSGEMACHT</small> gepickelte Minz-Karotte, würzige Mango, Rosmarin-Champignons, Cashewkerne	14,5
<b>Bunte Blattsalate</b> <small>HOFGUT RENGOLDSHAUSEN</small> Spargel, Radieschen, Schmanddressing, Croûtons	12,5
<b>„Okroshka“</b> <small>ERFRISCHENDE BUTTERMILCH-KALTSCHALE</small> mit Radieschen, Gurke, Kartoffel, Ei & Dill	9

## HAUPTGERICHTE

<b>Rosa gebratenes Lammfilet</b> Portweinsössle, Blattspinat, Kartoffelgratin	32
<b>Saltimbocca vom Strohschwein</b> <small>FAIRFLEISCH</small> Spargel-Erbsen-Gemüse, Kartoffelgratin	27,5
<b>Gegrillte Medaillons vom Kalbsrücken</b> <small>FAIRFLEISCH</small> Romescodip, Pommes frites	33
<b>Menühauptgang</b>	30,5
<b>Gebratenes Filet vom Färöer-Lachs</b> <small>NACHHALTIGE ZUCHT</small> Pangrattato, Zitronendip, buntes Ofengemüse mit Kichererbsen	29,5
<b>Frühlings-Pasta</b> <small>ÜBERLINGER NUDELMANUFAKTUR</small> cremige Zitronen-Salbei-Sauce, zweierlei Radieschen (geschmort & gehobelt), Lauch	21,5
<b>Heggelbacher Grillkäse</b> <small>HOFKÄSEREI HEGGELBACH</small> Gewürzöl, Spargel-Erbsen-Gemüse, Erdnuss-Linsen-Dal	22,5

## DESSERTS

<b>Erdbeer-Gewürz-Mousse</b> marinierte Erdbeeren, Limettenblatt, Kokoskeks	9
<b>Sommerliches Quarktörtchen</b> Schoko-Keks-Boden, Mango-Vanille-Kompott, Karamellsauce	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 / Schokolade / Himbeere / Rhabarber	je Kugel 3,5