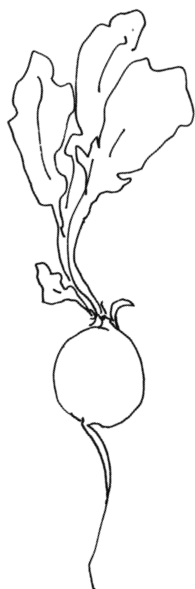


APER O

„Spannenlanger Hansel“ LANZ.WEIN, NONNENHORN Rosé Secco - in der Nase feine Frucht, am Gaumen straff & kernig. Mundwässernd! 0,1 L	6,5
„Port & Tonic“ GUTEMANN BRÄNDE, HAGNAU Hagnauer Rosé Portwein, Thomas Henry Tonic Water 0,12 L	7,5
<hr/>	
Erdbeer-Minz-Bowle ALKOHOLFREI Erdbeeren, Minztee, Bitter Lemon 0,15 L	6,5
„Way of Life“ SEKTKELLEREI BERNARD-MASSARD, TRIER alkoholfreie Alternative zu einem Blanc de Blancs Sekt 0,1 L	6
„Sommerschorle“ Apfelerjus, Holunderblütensirup, Minze, Soda 0,4 L	4,9



MENÜ

Geräucherte Lachsforelle

FORELLENZUCHT MAYER
 Erbsen, Radieschen, Gurke, Frühlingslauch,
 Meerrettichschmand, Pumpernickelerde

„Okroshka“

ERFRISCHENDE BUTTERMILCH-KALTSCHALE
 mit Radieschen, Gurke, Kartoffel, Ei & Dill

Geschmorte Keule vom Maibock

ALTHEIMER JAGD
 Wildjus, gegrillter Brokkoli, hausgemachte Spätzle

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 Saltimbocca & Saibling

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

VORSPESIEN

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

HAUPTGERICHTE

Rosa gebratenes Lammfilet	
Portweinsössle, Blattspinat, Kartoffelgratin	32
Saltimbocca vom Strohschwein <small>FAIRFLEISCH</small>	
gegrillter Brokkoli, Kartoffelgratin	27,5
Gegrilltes „Flat Iron“ Rindersteak <small>FAIRFLEISCH</small>	
Tomatillosalsa, Pommes frites	30
Menühauptgang	29
Zart gegartes Pfullendorfer Saiblingsfilet	
Staudensellerieöl, cremiger Gurkensalat, schwarze Bohnen	29,5
Cremiges Risotto	
geschmorte Demeter Tomaten, Staudensellerie & grüne Oliven, Gorgonzola, Rucola mit Rauch-Mandel-Marinade	22
Gerösteter Blumenkohl aus dem Ofen	
Minz-Joghurt-Sauce, süß-saurer Gurkensalat, Quinoa	22

DESSERTS

Erdbeer-Gewürz-Mousse	
marinierte Erdbeeren, Limettenblatt, Kokoskeks	9
Sommerliches Quarktörtchen	
Schoko-Keks-Boden, Mango-Vanille-Kompott, Karamellsauce	10
Kleine Crème brûlée & Espresso	6,5
„Affogato“ – Espresso doppio & 1 Kugel Vanilleeis	7
Eis & Fruchtsorbets <small>GELAO, LUDWIGSHAFEN</small>	
Vanille / Schokolade / Erdbeer-Rhabarber	je Kugel 3,5