



Moderne

APERITIF

- Esslinger Rose brut** 0,1l € 8,60
100% Spätburgunder, Weingut Kusterer
- VERMOUTH- SPRITZ weiß oder rosé** 5cl € 10,00
Apros Vermouth | Th. Henry Tonic | Bio- Zitrone
- Prisecco Cuvée Nr 23**, Manufaktur Jörg Geiger 0,2l € 7,50
Apfel | Rhabarber | Blüten

VORSPEISEN

- Gebeizter Label- Rouge-Lachs im Buttermilch- Sauerampfer- Sud** € 21,50
Kraichgau- Spargel | bunte Radieschen | frische Erbsen
- Nußlocher Ziegenkäse mit Bärlauchpesto** € 17,50
pochiertes Ei | Ringelrübchen | Portulak v. LaMa Gartengemüse
- Bärlauchsuppe** mit Quarkklößchen € 9,50

HAUPTGERICHTE

- Rinderrücken vom Biohof Reimund** € 35,50
Kartoffel- Bärlauchstampf | Frühlingsgemüse mit grünem Spargel | Tomatensalsa
- Filet und Ravioli vom wilden weißen Heilbutt** € 37,50
Hummersoße | Spinat vom LaMa Gartengemüse | Eiszapfen
- Bärlauch- Ricotta-Ravioli** € 25,50
Kraichgau- Spargel | frische Erbsen | Parmigiano Reggiano

DESSERT

- Weißes Schokomousse v. d. Edelweiss Schokolade** € 14,40
Rhabarber | Himbeersorbet | Pistazie
- hausgem. Eis und Sorbet** mit chi chi... € 3,80
Vanille | Tonkabohne
Himbeer- Rhabarber | Mango- Passionsfrucht | Erdbeere- Aprikose

Weinempfehlung

2021 Esslinger Spätburgunder, Weingut Kusterer, Württemberg 0,75l € 42,00
Bestes Lesegut von Hand selektiert- 20 Monate franz. Barrique. Aromen von dunkelroten Früchten wie Sauerkirsche; im Geschmack unheimlich saftig mit würzigen Noten und angenehmer Länge,

2020 Viognier, Oliver Zeter, Pfalz 0,75l € 42,70
Ein opulenter, cremiger Wein, enorm reich im Geschmack mit floralen Noten nach Mirabelle, Muskat, Rosen und gebraten Mandeln. Zeigt viel Fruchtsüße und Röstnoten.

Tradition

VORSPEISEN

- Frühlingsalate vom Gärtner Büchle** € 11,50
Gurke | bunte Radieschen | Gartenkresse
- Kraftbrühe** € 8,00
Eierflädle | Schnittlauch

HAUPTGERICHTE

UNSER SCHWEIN AUS ARTGERECHTER TIERHALTUNG

- KLASSISCH** € 21,50
paniertes Schweineschnitzel
Pommes Frites | Salat
- FRÜHLING** € 27,50
Paniertes Schweineschnitzel mit Bärlauchpesto und crunchy Sauerteigbrot
Büffelmozzarella | grüner Spargel | Radieschen | Rucolasalat

- CHEESEBURGER** € 22,50
Weide-Rind-Patty im Dinkel- Bun mit Steakhouse Pommes
hausgem. Ketchup | Lollo Bianco | Gurkenrelish | Cheddar | rote Zwiebel | Mayo | knuspriger Speck

- Rumpsteak von der Färse** € 32,50
Zwiebel | Bratkartoffel | Frühlingsgemüse

- Filetgeschnetzeltes v. schwäbisch Hällischen Landschwein** € 27,50
Spätzle | Steinchampignons | Petersilie

- Wiener Schnitzel vom Hohenloher Kalb** € 32,00
Preiselbeeren | Kartoffelsalat | Frühlingsalate

- Hausgemachte Maultaschen mit Zwiebelschmelze** € 20,00
Kartoffelsalat | Blattsalate

- Bratwurst vom Metzger Ohr** € 12,50
Kartoffelsalat

- Schweizer Wurstsalat mit Käse Wurstsalat mit Essiggurke**
mit Pommes Frites € 14,50
mit Rohrbacher Bauernbrot € 12,00

DESSERT

- Creme Brûlée & Mango- Passionsfrucht** € 9,50
- Affogato** € 9,50
Espresso | Vanilleeis | Brownie
- Sorbet- Variation** € 9,50

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.
Wir beraten Sie gerne auch persönlich, falls Sie Fragen zu unseren Gerichten haben.

Unser Spargel vom Kraichgau Spargel Keller aus Ittlingen

250g Stangenspargel	€ 19,80
500g Stangenspargel	€ 38,50

DAZU

Sc. Hollandaise, zerlassen Butter oder Olivenöl & Parmesan
Neue Kartoffel oder Pfannkuchen

ZUR WAHL ZUM SPARGEL

Wiener Schnitzel vom Hohenloher Kalb	€ 20,00
Schottischer Label-Rouge-Lachs	€ 20,00
Metzger Ohr's	
Luftgetrockneter Schinken & Hanfschinken von der Hüfte	€ 14,50

Weinempfehlung

2021 Auxerrois Seeger, Baden	0,75l € 26,50
	0,25l € 9,30

Wein, der für ein Aromen Feuerwerk sorgt. Birne, Ananas und Pfirsich.
Mit weicher Säure und wunderbarer Harmonie im Mund.