

## MENÜ I

### Crèmesuppe „Dubarry“

7,30 €

oder

### Rohkostsalate

mit Wildkräutern, Radieschen und Pinienkerne

8,50 €

\*\*\*

### Kalbsleber

mit Apfel und Balsamico,  
Kartoffelpüree und Marktgemüse

29,90 €

oder

### Badische Hechtklößchen mit Seesaibling

an Weißburgundersauce und Nüdele

30,20 €

\*\*\*

### Weißes Schokolademousse

mit Früchten

8,40 €

**3-Gang Menü 44,80 €**

## MENÜ II

### Zweierlei vom marinierten Thunfisch

19,80 €

\*\*\*

### Zitronengrasessenz

mit Gemüsetäschle

8,90 €

\*\*\*

### Kalbsrücken

mit zweierlei Spargel und Morcheln

43,00 €

\*\*\*

### Mango-Pannacotta

mit marinierten Erdbeeren und Kokoseis

12,80 €

**4-Gang Menü 81,50 €**

## KLEIN & FEIN VORWEG

<b>Frühlingsuppe</b> mit Markklößchen und Eierstich	7,40 €
<b>Spargelcrèmesuppe</b>	9,50 €
<b>Bunter Vitaminsalat</b> mit feinem Öl	7,80 €
<b>Bunte Blattsalate</b> mit Mozzarella, Strauchtomaten, Oliven und Grissini	14,80 €
<b>Schnecken</b> mit Champignons und Bärlauch	16,50 €
<b>Zweierlei Matjes</b> mit breiten Bohnen und Kartoffeln	16,90 €
<b>Perlhuhnterrinen</b> mit Ananaschutney und kleinem Zupfsalat	16,90 €

## VEGETARISCH

<b>Gnocchi</b> mit Tomate und Mozzarella gefüllt mit Gemüseblattspinat	27,30 €
<b>Bunte Waldpilze</b> im Kräutersößle mit Semmelknödelauflauf	27,80 €
<b>Spargelrisotto</b> mit grünem und weißem Spargel dazu Trüffelkäse	29,80 €

## HAUPTGERICHTE

### Hausgemachte Maultaschen...

.... geschmelzt mit Zwiebeln, hausgemachter Kartoffelsalat und Blattsalat	16,20 €
.... mit Waldpilzen, Kräutern und Gemüse	19,90 €

### Paniertes Schnitzel vom Landschwein

<b>wahlweise</b> mit Kartoffelgurkensalat <b>oder</b> mit Kartoffelstäbchen	22,80 €
---	---------

<b>Krautwickel</b> in würziger Sauce mit Kartoffelpüree	23,00 €
---	---------

### Scherzel vom Rinderbug in Spätburgundersauce,

mit Ofengemüse und Lauch-Kartoffelpüree	29,80 €
---	---------

<b>Hirschragout</b> mit Champignons, Preiselbeeren, handgeschabten Spätzle und Blattsalat	29,90 €
---	---------

### Pfeffersteak vom Albtäler Weiderind

mit gratinierten Ofenkartoffeln und buntem Marktgemüse	33,50 €
--	---------

<b>Rosa gebratene Entenbrust mit Rhabarber</b> mit Gnocchis und Saisongemüse	33,80 €
--	---------

### Kalbsfilet und geschmorte Kalbsbäckle mit Kräutersaitlingen,

hausgemachten Schupfnudeln und buntem Marktgemüse	36,80 €
---	---------

### Frische Bruchsaler Stangenspargel mit neuen Kartoffele, Kräuterflädle,

zerlassene Butter <b>oder</b> Sauce Hollandaise	29,80 €
mit gemischtem Schinken	8,90 €
mit Wiener Schnitzel	13,50 €

<b>Kräuterflädleröllchen</b> mit Schinken, Spargel und Sauce Hollandaise	28,60 €
--	---------

<b>Pasta</b> mit Dorade, Gamba und Orkney Lachs an Sauce Amoureuse	31,80 €
--	---------

### Rückenfilet vom Nordmeerkabeljau **wahlweise** mit Kapern-Zitronenbutter

<b>oder</b> mit Pommerysauce, Gemüsebeet und Kartoffeln	32,80 €
---	---------

## Eine weitere Fisch-Tagesempfehlung empfiehlt Ihnen unser Servicepersonal

### und als Dessert empfehlen wir Ihnen

<b>Erdbeerbecher</b>	8,80 €
----------------------	--------

<b>Apfelküchle</b> mit Vanillesauce und Rahmeis	8,90 €
---	--------

Eine Auswahl an weiteren Desserts finden Sie auf unserer Dessertkarte.  
Unser Servicepersonal berät Sie gern.

