

## Vorspeisen

---

Spargelcremesuppe mit zartfeinen Spargelstückchen	6, <sup>80</sup>
Gemischter Salat mit gerösteten Sonnenblumenkernen	6, <sup>80</sup>
Mediterraner lauwarmer Spargelsalat mit Feta	8, <sup>90</sup>
„Spargelversucherle“ - fünf kleine Köstlichkeiten	12,-
Frühlingsrollen mit mariniertem Spargel und Soja-Chili Sauce	9, <sup>80</sup>
Lachsrose vom Graved Lachs, gebratener Sesamlachs Rösti & Kräuternocke	12, <sup>50</sup>
Marinierter Spargel mit Gemüse-Olivenvinaigrette und Kräuterfrischkäse	9, <sup>80</sup>

## Salate

---

### Großer gemischter Salat mit...

- Lachsfilet auf der Haut gebraten	19,-
- Original Wiener Schnitzel	21,-
- heimischem Rumpsteak	23,-

## Spargelgemüse

---

Pfannkuchen gefüllt mit Spargelragout	15, <sup>80</sup>
Tagliatelle mit Spargelragout, Zuckerschoten und Cocktailtomaten	16, <sup>50</sup>
wahlweise mit - Filetspitzen vom Schwein	18, <sup>50</sup>
- Lachsfiletwürfeln	19,-
Spargel-Lachs-Lasagne	16, <sup>50</sup>
Spargeltoast mit Schinken und Käse überbacken, kleines Salatbouquet	16, <sup>50</sup>

Die Speisekarte mit aufgeführten Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

## Hauptgänge mit Stangenspargel

---

<i>Frühlingsgefühl</i>	Spargel natur	21, <sup>50</sup>
<i>Heimatliebe</i>	mit feinem gemischtem Schinken <sup>2,3,5,9</sup>	24, <sup>80</sup>
<i>Abendrot</i>	mit zartem Schweinefilet	27, <sup>80</sup>
<i>Lebensfreude</i>	mit marinierter Entenbrust	29,-
<i>Morgensonne</i>	mit gebratenem Lachsfilet	30,-
<i>Tradition</i>	mit Original Wiener Schnitzel	31,-
<i>Leidenschaft</i>	mit heimischem Rumpsteak	34, <sup>50</sup>
<i>Glücksgefühl</i>	mit edlem Rinderfilet	38,-

Als Beilage reichen wir Kratzete und Kartoffeln mit Sauce Hollandaise, auf Wunsch auch Vinaigrette.

## Gerichte ohne Spargel

---

Schweinefilet mit Champignonrahm Frühlingsgemüse und Spätzle vom Brett	21, <sup>50</sup>
Rumpsteak mit grüner Pfeffersauce Frühlingsgemüse und Kartoffelrösti	26, <sup>50</sup>
Filet vom Lachs auf der Haut gebraten mit Rieslingsauce, Blattspinat und Zitronentagliatelle	25,-

## Für unsere kleinen Gäste

---

Handgeschabte Spätzle mit Sauce	5,-
Kleines paniertes Schnitzel mit Spätzle, Frühlings- oder Spargelgemüse	9, <sup>50</sup>
Pfannkuchen mit Apfelmus oder Nougatcreme <sup>2</sup>	6,-

Die Speisekarte mit aufgeführten Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

## Dessert

---

Erdbeer Panna Cotta mit Rhabarberkompott und Joghurt-Zitronen-Eis	7, <sup>90</sup>
Duett von Crème Brûlée mit Himbeersorbet	9, <sup>80</sup>
Schokotörtchen mit Vanilleeis und Früchtegarnitur	9, <sup>50</sup>
Markgräfler Kirschwasserbömble mit warmen Sauerkirschen und Sahne	8, <sup>50</sup>
Sechs Köstlichkeiten	12, <sup>80</sup>
Portion hausgemachtes Eis oder Sorbet mit Früchtegarnitur	4, <sup>20</sup>
Eis: Vanille, Schoko, Café weiß, Joghurt-Zitrone	
Sorbet: Himbeer, Mango, Rhabarber, Erdbeere	
Affogato al caffè - Espresso, Vanilleeis, Sahne	5,-

## Kuchen & Torten

---

Schwarzwälder <sup>3,5</sup>	3, <sup>80</sup>
Sahnetorten versch. Sorten	3, <sup>50</sup>
Obst/Käsekuchen	3, <sup>30</sup>
Portion Sahne	0, <sup>50</sup>

Unsere aktuelle Auswahl von hausgemachten Kuchen und Torten finden Sie in unserer Vitrine

## Kaffee<sup>11</sup> & Teespezialitäten

---

Kaffee	2, <sup>90</sup>
Espresso	2, <sup>60</sup>
Doppelter Espresso	3, <sup>90</sup>
Schale Milchkaffee	3, <sup>80</sup>
Cappuccino	3, <sup>30</sup>
Latte Macchiato	3, <sup>80</sup>
Heiße Schokolade	3, <sup>40</sup>
Tee verschiedene Sorten	2, <sup>90</sup>

Die Speisekarte mit aufgeführten Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal.