

Vorspeisen

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

Salate

Großer gemischter Salat mit...

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

Spargelgemüse

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

Die Speisekarte mit aufgeführten Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Hauptgänge mit Stangenspargel

<i>Frühlingsgefühl</i>	Spargel natur	21, ⁵⁰
<i>Heimatliebe</i>	mit feinem gemischtem Schinken ^{2,3,5,9}	24, ⁸⁰
<i>Abendrot</i>	mit zartem Schweinefilet	27, ⁸⁰
<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, ⁵⁰
<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, ⁵⁰
Rumpsteak mit grüner Pfeffersauce Frühlingsgemüse und Kartoffelrösti	26, ⁵⁰
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, ⁵⁰
Pfannkuchen mit Apfelmus oder Nougatcreme ²	6,-

Die Speisekarte mit aufgeführten Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Dessert

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

Kuchen & Torten

Schwarzwälder ^{3,5}	3, ⁸⁰
Sahnetorten versch. Sorten	3, ⁵⁰
Obst/Käsekuchen	3, ³⁰
Portion Sahne	0, ⁵⁰

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

Kaffee¹¹ & Teespezialitäten

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

Die Speisekarte mit aufgeführten Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal.