

Vorspeisen & Suppe

Geflügel-Consommé *10 *11 *12 *13 *15 11 €
Eierstich / Geflügelklößchen / Gemüse Brunoise

Kleiner Blattsalat „vegan“ *12 *13 *17 8 €
Blattsalat / Kirschtomaten / Gurke / Essig-Öl-Dressing / Croûtons

Tatar – Überraschend anders „vegan“ *12 *13 *22 15 €
Aubergine / Kapern / Essiggurke / Zwiebel / Toast

Ziegenkäse - trifft Frühling „vegetarisch“ *8 *10 *13 17 €
Ziegenkäse im Kräutermantel / eingelegter Rhabarber /
grüner gebratener Spargel / Pflücksalat / Bärlauch-Espuma

Carpaccio-Röllchen vom Rinderfilet *10 *15 *22 19 €
Rinderfilet / Pistou-Vinaigrette / Kirschtomate / Rucola / Parmesan

Durch den Mehraufwand bei Umbestellungen berechnen wir zusätzlich 2 €.

Hauptgang-Klassiker

Zwiebelrostbraten (180g Rohgewicht) *1 *4 *10 *11 *12 31 €
Kalbsjus / Schmorzwiebeln / Buntes Ofengemüse / Hausgemachte Spätzle

Perlhuhnbrust *4 *10 *11 *12 *13 23 €
Kräuterrahm / Erbsencreme / Bundmöhre / Butter-Fettuccine

2erlei vom Iberico Schwein *4 *5 *7 *10 *11 *12 *13*18 29 €
Rücken & Bäckchen / Frühlingsgemüse / Paprikacreme / Polentaschnitte

Wiener Schnitzel vom Kalb *10 *11 *12 29 €
Kalbsrücken / Zitronen-Kapernbutter / Handgeschöpfte Preiselbeeren
Beilage zur Wahl:
Pommes Frites / Ketchup **oder** Hausgemachte Spätzle / Rahmsoupe *10 *12

Zanderfilet „kross gebraten“ *10 *12 *13 *15 *20 30 €
Kräuterschaum / Zitronen-Risotto / grüner Spargel / gedörrte Tomate

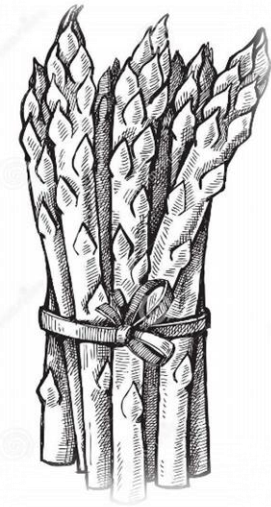
Auberginen-Lasagne „vegetarisch“ *10 *12 *13 19 €
Weißer Tomatenschaum / Fetakäse / Pasta / Aubergine / Tomate

Blumenkohl-Linsen-Curry „vegan“ *13 *15 *17 19 €
Blumenkohl / Rote-Linsen / Kokosmilch / Cashewnüsse / Basmatireis

Trüffelpommes „Portion“ *10 *12 16 €
Pommes Frites / Parmesan / Gehobelter Trüffel / Trüffel-Mayonnaise

Durch den Mehraufwand bei Umbestellungen berechnen wir zusätzlich 2 €.

Das Gedicht vom Spargel



Wie jedes Ding auf dieser Welt
so auch er der Zeit zum Opfer fällt.
Der Spargel!

Drum merk' solange er steht und schießt
das Ihr ihn voll und ganz genießt
bis das den letzten Saft er gießt.
Der Spargel!!

Griestal-Strauße

Frühlingszeit ist Spargelzeit...

Frisch eingetroffen „Bruchsaler Stangenspargel“

Portion Bruchsaler Spargel (ca. 300g Rohgewicht) 24 €
mit jungen Kartoffeln & hausgemachten Kräuterflädle *10*11*12

Wahlweise mit:

hausgemachter Sauce Hollandaise*10*11 oder zerlassener Butter *10

Wählen sie dazu:

- mit hausgemachtem Pastrami (Rinderbrust-Schinken) *7 7 €
- mit gebratenem Doraden-Filet (80g Rohgewicht) *20 12 €
- mit kleinem Wiener Schnitzel (Kalbfleisch) *10 *11 *12 14 €
- mit gebratenem Rinderrücken-Steak (120g Rohgewicht) 16 €

Dessert

*„Das Geheimnis des Glücklichseins ist,
Versuchungen nachzugeben“ - OSCAR WILDE*

- Crème brûlée – unser Klassiker *10 *11 10 €
Vanillecreme / Brauner Zucker / Frische Beeren
- „Raffaello Parfait“ *10 *11 *12 *15 *16 11 €
Weißes-Schokoladen-Parfait im Kokosmantel /Mango-Kompott/ Mandel-Crunch

Die kleine Dessert-Lust

- Eis-Pralinés *10 *11 Stück je 4 €
Zart schmelzende Eis-Pralinen, hergestellt von unserem Chef Pâtissier Veronika Mailand
Vollmilch Schokolade - gefüllt mit „Baileys-Salted Caramel-Creme“ *15
Zartbitter Schokolade - gefüllt mit „Tahiti-Vanille-Creme“
Weiße Schokolade - gefüllt mit „Himbeere-Rosmarin-Creme“

- Affogato - köstliches Espresso Dessert *10 *11 6 €
1 Kugel Vanilleeis mit frisch gebrühten Espresso übergossen

Sie möchten etwas anderes zum Dessert?
Wir haben auch noch wechselnde Dessert-Empfehlung.
Fragen Sie nach!

Angaben zu Inhaltsstoffen und Allergen

*1 Koffein / *2 Chinin / *3 Konservierungsstoffe / *4 Farbstoffe /*5 Antioxidationsmittel

*6 Süßungsmittel *7 Phosphat - Nitrat / *8 mit Walnussöl / *9 Glutamat

*10 Milcherzeugnisse einschließlich Laktose *11 Eierzeugnisse / *12 Glutenhaltige Getreideerzeugnisse

*13 Sellerieerzeugnisse / *14 Sesam *15 Schalenfrüchte / *16 Erdnüsse / *17 Sojaerzeugnisse / *18 Senferzeugnisse

*19 Weichtier (Schnecken, Muscheln, Calamares) / *20 Fischerzeugnisse / *21 Krebstiererzeugnisse

*22 Schwefeldioxid - Sulfit / *23 Lupineerzeugnisse