

## *Genussreiche Klassiker*

*Kross gebratene Schweinehaxe vom Schwarzwälder  
Landschwein dazu Senf und Holzofenbrot*

*12,80 €*

*Schnitzel vom deutschen Landschwein  
mit Pommes frites und Gemüsedekoration*

*15,70 €*

*Wildragout aus heimischer Jagd  
serviert mit selbstgemachten Spätzle,  
frischen Champignons (im Sud gegart) und Preiselbeeren*

*17,40 €*

*Gebraten rotfleischige Regenbogenforelle (400gr.)  
aus dem Lautenbach/Gernsbach mit brauner Mandelbutter,  
Salzkartoffel und Gemüsedekoration*

*20,50 €*

*Badisches Filettöpfle  
Schweinelendchen vom deutschen Landschwein  
auf selbstgemachten Spätzle, Rahmsoße  
mit frischen Champignons (im Sud gegart), selbstgemachte Soße Hollandaise  
und einem Salatteller vorweg*

*20,60 €*

*Gegrilltes Rumpsteak vom deutschen Weiderind  
mit Knoblauch, Rosmarin und Cocktailtomate  
dazu Meerrettich aus Fautenbach, selbstgemachte Kräuterbutter,  
Pommes frites und Gemüsedekoration*

*22,80 €*

## *Vegetarische Gerichte*

*Spargelragout vom weißen Stangenspargel mit Zuckererbsen  
dazu Kartoffeln aus der Region*

*19,90 €*

*Gegrilltes Gemüse auf Currynudeln  
serviert mit einer Gartenkräutersoße*

*15,30 €*

## *Spargel zeit*

*Spargeltoast*

*12,50 €*

*500 Gramm weißer Stangenspargel  
mit selbstgemachter Soße Hollandaise oder wahlweise Butter  
dazu Pfannkuchen oder wahlweise Kartoffeln*

*26,50 €*

*Tellergericht vom deutschen Stangenspargel  
<sup>3</sup>/<sub>4</sub> Pfund Spargel mit Pfannkuchen oder Kartoffel aus der Region  
Butter oder selbstgemachter Soße Hollandaise*

*20,50 €*

*dazu wahlweise:*

- Portion gemischten Schinken 7,50 €*
- paniertes Schnitzel vom deutschen Landschwein 8,50 €*

*Unsere Weinempfehlung zum Spargel:  
2020er Secco vom hauseigenem Riesling  
Einsiedelgut*

*0,1 ltr. 4,40 €*

## *Vorspeise*

*Rote Beete Carpaccio mariniert mit Hausdressing (Essig/ÖL)  
frischer Meerrettich aus Fautenbach dazu ein Salatbukett*  
7,20 €

## *Suppe macht glücklich*

*Rinderkraftbrühe mit selbstgemachten Flädle*  
4,30 €

*Rahmsuppe vom Bruchsaler Stangenspargel*  
5,20 €

## *liebevoll angemachte Salatvariationen*

*Auswahl von Frühjahrsalaten  
mit Hausdressing mariniert*  
5,80 €

*Salatteller mit hausgemachten Rohkostsalaten und  
knackig frischem Blattsalat*  
6,90 €