



Vorspeisen

*Spargelsalat mit Essig-Öl-Dressing mariniert
dazu gekochter Bauernschinken, Salatbukett
und Baguette*

14,50 €

Suppe macht einen guten Magen...

*Rahmsuppe von deutschem Stangenspargel
mit Einlage*

6,80 €

*Rinderkraftbrühe mit selbstgemachten
Bärlauchflädle*

5,90 €

liebevoll angemachte Salatvariationen

*Beilagensalat mit drei verschiedenen
Rohkostsalate und Frühlingssalate*

6,20 €

*Bunte Frühlingssalate der Saison
mit Hausdressing mariniert*

8,50 €

*Salatteller mit knackig, frische Blatt-
und fünf verschiedenen selbstgemachte Rohkostsalate*

9,60 €



Genussreiche Klassiker

*Wildragout aus
heimischer Jagd
serviert mit
selbstgemachte
Spätzle, frischen
Champignons (im Sud
gegart) und
Wildpreiselbeeren*
23,80 €

*Paniertes Schnitzel vom deutschen Landschwein,
Pommes frites und Gemüsedekoration*
19,90 €

*Badisches Filettöpfle
Schweinelendchen vom deutschen Landschwein
arrangiert auf selbstgemachte Spätzle mit frischen Champignons
(im Sud gegart), Rahmsoße, Soße Hollandaise
und einem Salatteller vorweg*
25,60 €

*Gebratene rotfleischig Regenbogenforelle (ca. 350-400 Gramm)
aus dem Lautenbach/Gernsbach „Müllerin Art“
dazu Dampfkartoffeln aus Region und braune Mandelbutter*
25,70 €

*Rumpsteak vom deutschen Weiderind
mit einer leichten Pfeffersoße
Gemüsebukett und Pommes frites*
30,50 €

*Geschmorte zarte Lammkeule vom Schaf und Ziegenhof
Huber in Neusatz
grünen Prinzessbohnen im Speckmantel
mit Kartoffelgratin*
30,70 €

Spargel vom Andreashof

*Pfund weißer Stangenspargel
mit selbstgemachter Soße Hollandaise oder wahlweise Butter
dazu Pfannkuchen oder wahlweise Kartoffeln
28,50 €*

¾ Pfund weißer Spargel mit Beilage und Soße Hollandaise oder Butter 22,50 €

dazu wahlweise:

- Portion gemischter Schinken 7,90 €*
- paniertes Schnitzel vom deutschem Landschwein 10,80€*

Unsere Empfehlung zum Spargel:

*2024er Riesling – Secco vom Einsiedelgut
0,1 Ltr. 4,70€*



Unser Vegetarisches Gericht

*Selbstgemachte Bärlauchravioli auf Gemüse vom Markt
Petersilienwurzelsoße und Parmesanspäne
19,90 €*



Vesperkarte

*Wurstsalat von der Kalbslyoner (2,3,9)
mit Zwiebeln, Essiggurke und Holzofenbrot
10,80 €*

*Straßburger Wurstsalat von der Kalbslyoner (2,3,9)
mit Käsestreifen, Zwiebel, Essiggurke und Holzofenbrot
11,90 €*

*Hawaiitoast mit Beilagensalat (9)
13,50 €*

*Russische Eier auf Rindfleischsalat (1,2,3)
mariniert mit Essig-Öl-Dressing, gekochte Eier mit Mayonnaise nappiert,
Salamischeiben, Zwiebeln, Essiggurke und Holzofenbrot
14,70 €*

1. Farbstoff
2. Konservierungsstoffe
3. Antioxidationsmittel
4. Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. gewachst
8. Süßstoff
9. Phosphat

Für unsere kleinen Gäste



„Teller mit Besteck zum Trommeln“ 0,00 €



Supermans „Power-Schnitzel
Putenschnitzel mit Pommes
und Salat oder Gemüse
11,70 €



Prinzessin Lillifees
„magischer Pfannkuchen“
mit selbstgemachtem Apfelmus
9,60 €

Spätzle mit Soße	6.90 €
Portion Pommes	5.00 €
Port. Ketchup oder Mayonnaise	0.60 €

