

*Rund um's
Lamm von der Schäferei Stotz*

Unsere Aperitif Empfehlung Apfero-Spritz
Apfel-Blutorange mit Matthias Erzberger Sekt
5,30 €

Unsere Weinempfehlung

2015er Regent Spätlese trocken

<i>Weingut Wilhelm Strümpfelbach</i>	<i>0,1l 4,50 €</i>
<i>dichte komplexe Farbe, intensive Note</i>	<i>0,25l 9,00 €</i>
<i>nach Johannisbeere und getrockneter Pflaume</i>	<i>0,75l 26,00 €</i>

Menü vom Stotzlamm

*Lammzungencarpaccio an Bio- Leinsamenvinaigrette mit
sautierten lauwarmen Bries und Bärlauchpesto an
Wildkräutern von der Gärtnerei Schänzle*

~~~

*Leckere Bärlauchcremesuppe mit Dinkelbaguettechip*

~~~

*Saftig gegartes Sous Vide Lammsteak an Rosmarinjus mit glasiertem
Knoblauch , dazu Schnippelbohnen und Bärlauch- Kartoffelkrapfen*

~~~

*Tonkabohnen Creme Brûlée mit geschichtetem Birnencrumble*

**4-Gang Menü 47,50 €**

**3-Gang Menü 40,50 €**

### Vor dr Supp

Lammzungencarpaccio an Bio- Leinsamenvinaigrette mit sautierten lauwarmen Bries und Bärlauchpesto an Wildkräutern von der Gärtnerei Schänzle 14,00€

Duo von gebratener Bayerischer Garnele und Jakobsmuschel mit Chili und Knoblauch auf jungem Blattspinat mit Safranschaum 13,90€

Eine hausgemachte Maultasche in der Brühe mit geschmelzten Zwiebeln und Kartoffelsalat 8,50€

Bunte Salate der Saison mit Radieschen 6,20€

### Unser Wildkräutersalat mit Bio- Albbüffelkäse

Knackiger Wildkräutersalat in Apfel- Nussdressing, mit gebackenen Bio- Albzarellascheiben und geriebenem Bio- Albbüffelkäse, serviert mit Gemüsechips 13,80€

### Biosphärenvorspeise

Bunte Blattsalate an Balsamicovinaigrette mit gebeizter Lachsforelle aus Honau in Whisky vom Rabel, geschmorten Lammbäckchen auf Alb Laisa Salat 14,50€

### Aus dem Suppentopf

Schwäbische Festtagssuppe mit Maultäschle, Wildkräuterflädle und Kräuterklößchen, dazu Gemüsewürfeln und Schnittlauch 6,50€

Bärlauchcremesuppe mit Albkäse- Dinkelbaguettechip 6,20€



Bio- Produkt. Unsere Kontrollstelle: **DE-Öko-006**



Über 90% der Gerichte auf unserer Speisekarte sind **Schmeck den Süden Herkunft Baden- Württemberg**

## Nach dr Supp

### Lammgerichte von der Schäferei Stotz aus Münsingen

**Geschnetzelte Lammeleber** mit Ehestetter Champignons in Balsamicojus, mit wildem Brokkoli und knusprige Bratkartoffeln 20,00€\*

**Osso Bucco vom Stotzlamm** in Thymiansoße geschmort auf glasiertem Wurzelgemüse mit handgeschabten Schabziegerklee Spätzle aus Biosphärenmehl 26,50€\*

Saftig gegartes **Sous Vide Lammsteak** an Rosmarinjus mit glasiertem Knoblauch, dazu Schnippel Bohnen und Bärlauch- Kartoffelkrapfen 23,80€\*

### Fischgericht

In Olivenöl pochirtes Kabeljaufilet auf Gemüsemosaik, an Weißweinschaum, junger Blattspinat und Süßkartoffelpüree 23,00€\*

### Beliebte Klassiker

**Schwäbischer Zwiebelrostbraten** vom Weiderind mit Röstzwiebeln, serviert mit Bratkartoffeln 20,80 €

**Cordon Bleu vom Bio- Alblinsenschwein** mit Wildkräuterkäse, Schinken und Birne gefüllt, dazu knusprige Rosmarinkartoffeln und Sauerrahmdipp 18,50 €

### Vegetarischer Frühlingshit

Sous Vide gegarter Chicoree Aromatisiert mit Bio- Leinsamen, im Alblinsenflädle auf jungem Blattspinat mit Tomatenconfit 15,80€

### Vegetarisch

#### Auf Wunsch Gluten- und Lactosefreies Gericht

Marktfrischer Gemüseteller mit 5 Sorten frischem Gemüse der Saison, dazu Ehestetter Rahmpilze und Kartoffelgratin 15,50€

Dazu ein gebratenes Honauer Lachsforellenfilet (100g) 9,00€

Dazu ein zart Sous Vide gegartes Lammsteak (120g) 9,80€



Die mit einem\* gekennzeichnete Gerichte erhalten Sie abzüglich 3,00€  
Des Normalpreises auch gerne als kleine Portion.

Diese Gerichte sind Vegetarisch und erhalten kein Fleisch oder Fisch,  
Jedoch Milch/- oder Eiprodukte

