

Simon, Susanne, Jens & Roland arrangieren heute für Sie:



Aperitif

Aperol Spritz 10cl € 5,80

Lillet Wild Berry (Weinaperitif) 15cl € 5,00

Prisecco „Weißduftig“ (alkoholfrei) Manufaktur Jörg Geiger € 6,00



Unsere Weinempfehlung 0,2l

2017er Stettener Riesling Kabinett „Pfeffer“,
Weingut Karl Haidle € 6,80

2016er Illmitzer Zweigelt Reserve, Weingut Salz-
reife Säure, angenehme Tannine € 6,80

*Uroma Berta
empfiehlt:
nach dem Essen ein
Johanniskräutle
€ 3,50*

Salate und Vorspeise

Hannes' Salätte (Blattsalat) € 4,30

Salate der Saison € 5,50 Kartoffelsalat € 4,50

Räucherlachs mit Honig – Dillmayonaise an kleinem Salat € 11,80

Suppen

Tafelspitzsud mit Eierflädle € 5,00

Spargelcremesuppe legiert mit Sahne € 5,80

Rinderkraftbrühe mit Maultaschen, Zwiebelschmelze € 5,80

Bärlauchschaumsuppe mit Lachsrose € 6,50

*Opa Hermann's
Maultaschen gibt's
auch kesselfrisch
und Vakuum-
verpackt zum
Mitnehmen!*

Dies und Das

Opa Hermann's Maultaschen –kesselfrisch-
mit Champignons und Bergkäse überbacken € 10,80

Oma Fridas Lachsroulade mit Zanderfilet im Mangoldblatt an Rieslingsoße
mit Marktgemüse und Reis € 18,80

Rustico Pecorino & Fico

Füllung aus Schafskäse und Feige im Blaumohnteig an Sahnesoße € 12,80

Gemüseteller mit Champignonragout und Kartoffel-Krapfen € 13,80

Aus der Pfanne

Roland's Schwäbischer Rostbraten an Trollingersoße
mit geschmelzten Zwiebeln, geschabte Spätzle, Blattsalat € 24,80

Steak aus der Schweinenuss an bunter Pfefferrahmtunke
mit Kartoffel-Krusteln und Marktgemüse € 18,80

Gebratene Rinderleber auf Sahnepüree
mit Zwiebeln und Apfelringen, Blattsalat € 14,80

Paniertes Schnitzel aus der Schweinenuss mit Pommes frites € 12,80

Spargel

Stangenspargel „Mailänder Art“

Im Kräuterflädle, gratiniert mit Schinken, Käse
und Sauce Hollandaise an Spargelbutter € 22,80

½ Pfund Stangenspargel frisch aus dem Sud € 13,80

Roher oder gekochter Schinken € 5,80

Kartoffeln € 3,00 1 Kräuterflädle € 2,00

Zerlassene Butter € 2,00 Sauce Hollandaise € 2,00

Wir empfehlen zum Spargel: 2015er Grauburgunder QbA trocken

Weingut Andreas Männle, Durbach, Baden

0,2l 5,50 € 0,1l 2,80 €

Dessert

Ilse's süße Versuchung:

Walnusseiskrem mit heißen Sauerkirschen € 7,00

Apfelküchle in Zimtucker mit Vanilleeiskrem und Sahne € 8,80

Zitronensorbet mit Wodka € 6,50

Weißes Schokoladenmousse mit marinierter Flugmango € 4,20

Rote Beerengrütze mit Rahmeis und Sahne im Einmachglas € 4,20

Espresso-parfait € 3,80

Unser Eis der Saison:

Marc de Champagne Kugel 1,80 €

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach den Inhaltsstoffen unserer Speisen
falls Allergien oder Unverträglichkeiten vorliegen.