

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



Aperitif

Waldmeisterbowle €4,80

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

Salate und Vorspeise

Hannes' Salättele (Blattsalat) €4,30

Salate der Saison €5,50 Kartoffelsalat €4,80

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

Suppen

Spargelcremesuppe legiert mit Sahne €5,80

Rinderkraftbrühe mit Maultaschen, Zwiebelschmelze €5,80

Bärlauchschaumsuppe mit Lachsrose €6,80

Aus der Pfanne und dem Topf

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

Duo von der Lende, Rind- und Schweinelendchen an Rahmsoße,
mit Rahmchampignons, geschabte Spätzle und Marktgemüse €21,80

Putenschnitzel an Currysoße

mit gebackener Banane, Reis und Marktgemüse €17,80

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

Opa Hermann's Maultaschen –kesselfrisch- mit Kartoffel-Gurken-Salat €10,80

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



Vegetarisches

Rustico Pecorino & Fico

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

Gemüseteller mit Champignonragout und Kartoffel-Gratin €13,80

Von der Weide

Lammhinterhaxe an Lembergersoße mit Marktgemüse und Semmelknödel €19,80

Lammhüfte in der Kräuterkruste an Rosmarinjus mit Schnippelbohnen und
Kartoffel-Gratin €24,80

Vom Fisch

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

Seelachsfilet gebacken/ Remouladensoße, Salatplatte €17,80

Brechspargel mit Lachsfilet an Buttersoße, Neue Kartoffeln €28,80

Spargel

Brechspargel „Mailänder Art“

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

½ Pfund Stangenspargel frisch aus dem Sud €13,80

Lachsfilet €10,00 Schweinefilet €8,80

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 5,80 € 0,1l 3,00 €

Dessert

Ilse's süße Versuchung: Walnusseiskrem mit heißen Sauerkirschen €7,00

Marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis und Eierlikörsahne €7,00

Weißes Schokoladenmousse mit marinierten Erdbeeren €4,20

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

Espressoparfait €3,80