

Vorspeisen und Salate

Salatteller^{J,I,A=Weizen} € 7,00
Honig-Senf-Vinaigrette / Blattsalat / Rohkostsalate / Kartoffelsalat / Mais / Croutons

Erdbeer-Spargelsalat^J € 19,50
*Grüner Spargel / Weißer Spargel / Schnittlauchvinaigrette / gepuffter Alb-Quinoa
Wildkräutersalat / Granatapfelkerne*

Carpaccio vom Rinderfilet^N € 18,50
Wildkräutersalat / 18 Jähriger Balsamico / Olivenöl / Mediterranes Ur-Salz


Gemischter Wurstsalat^{J, C, I, A=Weizen, G, 8,} € 14,50
*Schinkenwurst / Schwarzwurst / Käse / Zwiebeln / Essiggurke
Grünzeug / Bauernbrot*

Suppe

Ochsenschwanzsuppe^{C, I, A=Weizen} € 6,50
Ochsenschwanzpraline

Spargelcremesüppchen^{G, I} € 8,50
Grüner und Weißer Spargel

Fisch

Gebratenes Honauer Saiblingsfilet^{D, G, H} € 23,50 
Kräutersauce / Mandelspinat / Bratkartoffeln

Heilbuttfilet mit Bärlauchkruste^{D, A=Weizen, C} € 26,50
*Grüne Spargelsalsa / Vanille-Karottengelee / Shiitake-Pilze / gebratener Weißer Spargel
hausgemachte Kroketten*

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir pro Umbestellung € 2,00 berechnen

Bei Gerichten, die mit einem roten Herz gekennzeichnet sind, stammen die Hauptbestandteile
überwiegend aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb



Vegan und Vegetarisch

Grünkerntaler ^{A=Grünkern, K, vegan,} € 20,50
Kapernsauce / Gelee von getrockneter Tomate / gepuffter Alb-Quinoa / Zuckerschoten / Brokkoli

Curry von der Alblinse ^{I,A=Weizen, vegan} € 21,50 
Alblinsen / Wurzelgemüse / Kartoffelwürfel / Chili / Wan-Tan Blätter

Alb-Quinoa-Spargel-Risotto ^{G,H} € 22,50 
Parmesan / Pinienkerne / Grüner und Weißer Spargel

Spargel

Portion Bruchsaler Stangenspargel (250g) ^{A=Dinkel, C,G} € 22,50
Kräuterflädle oder Petersilienkartoffeln / Sauce Hollandaise

Wahlweise dazu

Luftgetrockneter Albschinken / gekochter Honigschinken ¹ € 7,00

Paniertes Kalbsschnitzel ^{A=Weizen,C} € 12,00

Gebratenes Honauer Saiblingsfilet ^G € 13,00

Eberhards Spargel ^{A=Weizen, C,G,J,I} € 24,50
Weißer Stangenspargel mit luftgetrocknetem Albschinken im Kräuterflädle und Sauce Hollandaise überbacken, dazu Wildkräutersalat an Schnittlauchvinaigrette

Maishähnchenfilet gefüllt mit Frischkäse ^{A=Weizen,G} € 22,50
*Cassisjus / Spargelragout mit Tomate und Zuckerschote / Gelee von getrockneter Tomate
Kräuterlinguine*

Lamm-Stielkotelett und -Lachse von der Schäferei Stotz ^{A=Dinkel} € 28,50 
*Balsamicojus / gebratener Grüner und Weißer Spargel / Ehestetter Champignons
Vanille-Karottengelee / hausgemachte Schupfnudeln*

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir pro Umbestellung € 2,00 berechnen



Bei Gerichten, die mit einem roten Herz gekennzeichnet sind, stammen die Hauptbestandteile überwiegend aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb




Regional Schwäbisch

Schwäbischer Zwiebelrostbraten ^{C,I,J,A=Weizen,G} € 25,50
(180g) Roastbeef / g'schmälzte Zwiebeln / gebratene Maultasche / Albdinkelspätzle

Cordon-Bleu vom Schweinerücken ^{C,I,A=Weizen,G} € 19,50
Würziger Albkäse / luftgetrockneter Albschinken / Pommes Frites / Preiselbeeren

Schnitzel „Wiener Art“ ^{C,A=Weizen} € 16,50
Schnitzel vom Schweinerücken / Pommes Frites

Albkäsespätzle ^{A=Weizen, C,G} € 17,50 
Dinkelspätzle / Albkäse von der Hofkäserei Rauscher / g'schmälzte Zwiebeln / Beilagen Salat

Maultaschen g'schmälzt ^{J,C,I,A=Weizen,G} € 16,50 
Schwäbische Maultaschen / g'schmälzte Zwiebeln / Kartoffelsalat

Maultaschen in der Brühe ^{J,C,I,A=Weizen,G} € 16,50 
Schwäbische Maultaschen / g'schmälzte Zwiebeln / Kartoffelsalat

Dessert

Eberhard ^{A=Weizen, C,G} € 8,50
Knusprige Strudelblätter / Rhabarber / Rhabarber-Sorbet

Barbara ^{C,G} € 9,50
Kokos-Zitronengras-Panna-Cotta / Erdbeersalat mit Kakao und rotem Pfeffer / Passionsfrucht-Eis

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir pro Umbestellung € 2,00 berechnen



Bei Gerichten, die mit einem roten Herz gekennzeichnet sind, stammen die Hauptbestandteile überwiegend aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb

