



Für unsere hausgemachten Buttersorten
und den selbst gebackenen Broten vorweg
berechnen wir 1,50 € pro Person.
Wenn Sie unser Brot nicht wünschen bestellen Sie es bitte
ab.

Suppen:

Feine Spargelcremesuppe
mit frischem Spargel und einem Ziegenkäse-Erbsen Bonbon
8,50 €.

Cremige Bärlauch-Rahmsuppe
mit gebratenen Meeresfrüchten
7,90 €.

Vorspeisen:

Dreierlei vom heimischen Spargel.
Creme Brûlée, gegrillt und Suppe mit einem Schinken-Chip
14,50 €.

Hausgebeizter Lachs auf einem bunten Spargelsalat
mit Dill-Öl und Kartoffelstroh
15,50 €.

Carpaccio vom Rinderfilet
mit gehobeltem Parmesan, sizilianischem Olivenöl
und marinierten Rucola
16,90 €.



Vegan

Gnocchi in Bärlauch-Soße
mit buntem Spargelgemüse und frittierten Rucola
24,50 €.

Hausgemachtes Curry Humus
mit gebratenen Zucchini Scheiben,
Falafel und Rosinen
19,50 €.

Frische Salate der Saison

Klein 4,50 € Mittel 8,50 € Groß 11,50 €

Großer gemischter Salat der Saison
mit zart gebratenem Hähnchen – Brust – Filet, dazu
frisch gebackenes Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter
17,50 €.

Großer gemischter Salat der Saison
mit gebratenem Lachsfilet, dazu frisch
gebackenes Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter
18,90 €.

Großer gemischter Salat der Saison
mit in Kräuterbutter gebratene Garnelen, dazu
frisch gebackenes Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter
21,50 €.

Fischgerichte

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet
an einem Kartoffel-Zitrus Püree
mit glasiertem Spinat und Kirschtomaten
28,70 €.

Zart gebratenes Skreifilet (Winterkabeljau)
mit Linguine in mediterranem Gemüse
im Tomaten-Parmesan Rahm
dazu ein frischer Salat
32,50 €.

In Kräutern gebratene Garnelen
an einer bunten Gemüsepfanne
in Soja und Teriyaki Sauce
und gebratenem Sesam Basmati Reis
33,50 €.

Fleischgerichte

Gebratenes Schweinelachs-Schnitzel
auf in Speck und Zwiebeln gebratenen Pilzen in Rahm,
mit krossen Pommes frites und buntem Salatteller
22,00 €.

Zart gegrilltes Pfefferrumpsteak mit pikanter Pfeffersoße,
herzhaften Bratkartoffeln mit Speck und frischem Gemüse aus dem Ofen
35,50 €.

Mit Rinderfiletsteak statt Rumpsteak
45,00 €.

Auf der Haut gebratene Brust vom Schwarzfederhuhn
dazu, mit Steinpilzen gefüllten Ravioli
in einem Rosmarin-Waldpilzragout
und frischen Blattspinat
29,50 €.

Im Speckmantel gebratenes Schweinefilet
auf hausgemachten Käsespätzle und geschmorten Zwiebeln
dazu ein kleiner Salat
28,70 €.



Unsere kleinen Desserts im Glas:

Eierlikör mit cremigem Vanilleeis im Schokolademantel
5,80 €.

Walnusseis mit Griechischen Joghurt, heimischen Honig und Nüsse
6,30 €.

Apfelsorbet mit einem Vanille Schaum und Schokoladen Biskuit
6,50 €

Cremiges Erdbeer Eis
auf einer erfrischenden Cheesecake Creme
6,50 €

Dessert:

Creme Brulee von Schokolade und Erdnussbutter
mit einem Bananen Eis und gesalzene Erdnüsse
9,90 €

Unsere Eissorten:

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Walnuss, Pistazie, Banane
Apfel Sorbet. Karamelleis = (laktosefrei und vegan).
Kugel: 2,50 €.

Feine Spargelgerichte von heimischem Spargel aus Ehren!

1 Pfund Ehrener Stangenspargel mit zerlassener Butter,
Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln.
20,50 €.

Spargel mit Schweinelendchen	29,90 €.	Spargel mit Schweineschnitzel	26,90 €.
Spargel mit gegrilltem Rumpsteak	37,50 €.	Spargel mit gebratenem Lachsfilet	29,50 €.
Spargel mit Rinderfilet	48,90 €.	Spargel mit gebratenen Garnelen	34,50 €.
Spargel mit Landschinken und gekochten Schinken	24,90 €.	Spargel mit Rührei	24,50 €.
		Spargel mit Zanderfilet	31,50 €.

Zu allen Gerichten servieren wir unsere aufgeschlagene
Sauce Hollandaise, zerlassene Butter und Petersilienkartoffeln.

Auf der Haut gebratene Brust vom Schwarzfederhuhn
mit gebratenem, buntem Spargel und Gnocchi in Bärlauch Rahm

Unsere Weinempfehlung zum Spargel.

2024 er Silvaner Trocken vom Weingut Fischborn Bergeshof aus Dexheim.
Wegen seiner eleganten Leichtigkeit mit milder Säure ist der Silvaner
der Klassiker unter den Spargelweinen.
0,2 L 7,50 €. Fl. 0,75 L 25,00 €.