

Herzhafter Muttertag

Muttertagsmenü

Legierte Spargelcremesuppe mit Sahnehaube und gerösteten Mandeln **29,50 €**

Filet vom Schwäbmer Landschwein im Bacon-Mantel auf Bordelaisesauce dazu Gemüse des Marktes und Kartoffelrösti

Überraschungsdessertteller: Dessertvariation mit frischen Früchten

Unser Tipp

Drei-Gang-Märchenüberraschungsmenü **27,50 €**

Vorspeisenvariation

Salat vom weißen Spargel in Kräutermarinade mit geräuchertem Wildlachs, Safransauce, geschmolzener Tomate und Ruccola **13,00 €**

Salatherzen à la Maison mit Trauben und Nüssen, dazu parfümierte Melonenkugeln **7,90 €**

Suppenköstlichkeiten

Kräftige Rindfleischbrühe mit Wurzelgemüse, Würfeln von Rindertafelspitz und Pfannkuchenstreifen **4,90 €**

Legierte Spargelcremesuppe mit Sahnehaube und Mandeln **5,90 €**

Warme Köstlichkeiten

Gebratenes Zanderfilet auf Trüffelsauce mit buntem Gemüse und Kräuterkartoffeln **21,50 €**

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, gebackenen Kartoffelstäbchen und knackigem Salateller **19,50 €**

Zart geschmorte Rinderroulade Altdeutscher Art an Spätburgundersauce dazu Apfelrotkohl und Kroketten **16,20 €**

Vogelsberger Rehragout Baden-Baden mit Preiselbeeren, Wirsinggemüse und Butterspätzle **15,90 €**

Hausgemachte Bandnudeln in Bärlauchrahm geschwenkt, dazu sonnengereifte Tomaten, Ruccola und geriebener Parmesan **12,50 €**

Portion frischer Stangenspargel natur mit aufgeschäumter Butter oder Sauce Hollandaise, dazu neue Kartoffeln **16,50 €**

Bunte Salatplatte der Saison mit Tomate, Gurke, Frühlingslauch, gerösteten Kernen und Brotauswahl, norwegische Salmroulade Dressing: French oder Balsamico und Banane **11,50 €**

Rumpsteak vom Argentinischen Angusrind mit Rosa-Pfeffer-Cognacsauce, dazu Kartoffelkrusteln und knackiger Beilagensalat **23,50 €**

Dessertvergnügen

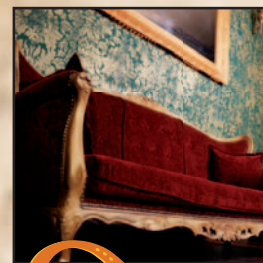
Überraschungsdessertteller: Dessertvariation mit frischen Früchten **9,50 €**

Marinierte Erdbeeren mit Zabayone gratiniert, dazu Bourbon Vanilleeis, gehackte Pistazien und frische Minze **7,50 €**

Unsere Weinempfehlung

	0,1 l	0,2 l	0,75 l
Pinot Grigio, trocken	3,90 €	6,90 €	23,50 €
Oppenheimer Krötenbrunnen, halbtrocken	3,50 €	6,50 €	19,50 €
Merlot, trocken	4,00 €	7,50 €	25,50 €

Kurzfristige Änderungen bleiben der Küche vorbehalten.



Hufschmiede
Gastronomie



Landhaus
Gastronomie

Herzhafter Muttertag