

Kalte Vorspeisen

- Tatar von der hausgebeizten Lachsforelle aus dem Körschtal
mit Kräuter Schmand dazu ofenfrisches Baguette € 14,90
Glutenhaltiges Getreide, Fisch/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse
- Variation vom Münsinger Alb Lamm- hausgemachtes Lammlebermousse
mit Lammschinken und geröstetes Bauernbrot € 12,60
Glutenhaltiges Getreide, Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse

Suppen

- „Festtagssuppe“
Rinderkraftbrühe mit Flädle, Grießklößchen und kleine Maultasche € 6,90
Glutenhaltiges Getreide, (Weizen) Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse
- Bärlauch Cremesuppe mit Ricotta-Spinat Ravioli
dazu ofenfrisches Baguette € 7,30
Glutenhaltiges Getreide, (Weizen) Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse
- Klares Süppchen von Edelfischen
mit Lachsmaultaschen und Shrimps € 7,30
Glutenhaltiges Getreide, (Weizen) Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Fisch/-erzeugnisse
Krusten- und Schalentiere

Warme Vorspeisen

- Riesengarnelen in Knoblauch-Chili Butter gebraten
dazu ofenfrisches Baguette* € 13,90
Glutenhaltiges Getreide, (Weizen) Milch/-erzeugnisse, Krusten und Schalentiere*

Unsere Aperitif Empfehlung

Alkoholfreier Cocktail
mit Früchtespieß
erfrischende Saftmischung

0,2 l | € 5,90

Hugo
Proseccoschorle
mit Holundersirup
und Minze

0,25 l | € 6,90

Aperol Spritz*
Prosecco, Aperol, Soda
mit Eis und Zitrusfrucht

0,25 l | € 6,90

Osterschlemmereien vom Münsinger Alb Lamm

- Geschmorte Lammschulter
dazu Speckbohnen und handgeschabte Spätzle € 26,90
Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse
- Das Beste vom Lamm
Lammkotelette, Lammsteak, Lammrückenfilet
dazu Kartoffel Gratin und Beilagen Salat € 28,90
Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse
- Lamm-Burger im Brioche Brötchen mit geschmelzten Zwiebeln,
Ziegencamembert von den Käsmachern
und hausgemachter Bärlauch-Mayonnaise dazu Kartoffelecken € 23,90
Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse
- Lammrücken - rosa gebraten unter der Bärlauch Kruste
dazu buntes Marktgemüse und Kartoffelkrusteln € 33,90
Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse

Vegetarische Gerichte

- Hausgemachte Bärlauchknöpfe mit Ziegenfrischkäse von den Käsmachern
dazu Salate der Saison € 19,80
Sellerie/-erzeugnisse, Milch/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse
- Hausgemachte Hirse-Gemüse Leibchen mit Waldpilz-Sojarahm
dazu Beilagen Salat € 20,90
Soja/-erzeugnisse

Unsere Weinempfehlung

**2020 Spätburgunder
Weingut Klenert
ECOV in Baden**

*Fruchtiger, vollmundiger
Spätburgunder, mit
Fruchtaromen von Kirsche,
Brombeere und Johannisbeere*

0,21 | € 8,40

**2019 Andreas Männle
Spätburgunder trocken**

**Weinhaus Andreas Männle
Durbach
QbA Baden
Körperreich, anregend**

0,251 | € 6,90

**2019 Black Label Pango
Cuvée Rot
Weingut Klenert
ECOV in Baden**

*Rotwein Cuvée aus Cabernet
Sauvignon und Lemberger, lange
Holzfasslagerung; Duft von reifen,
dunklen Beeren, Röstaromen,
Gewürze und etwas Vanille*

0,71 | € 36,90

Gerichte für Genießer

Osterbraten- Ofenfrischer Kalbshals mit Waldpilzrahm
dazu buntes Marktgemüse und Kartoffel-Gratin € 24,90
Milch/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse

Schweinelendchen – „Echterdinger Art“ - mit Champignons,
handgeschabte Spätzle und Rahmsauce dazu Beilagen Salat € 23,90
Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit geschmelzten Zwiebeln
dazu handgeschabte Spätzle und Beilagen Salat € 28,90
Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Sulfite

„Ratsstubenteller“ - Medaillons vom Schwein und Rind
mit frischen Waldpilzen dazu buntes Marktgemüse und Kartoffelkrusteln € 29,90
Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse

Wildhasenragout mit Sauerrahm-Dip
auf frischen Tagliatelle dazu Beilagen Salat € 22,90
Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse

Kalbshüttsteak mit Pommery-Senf Kruste
dazu buntes Marktgemüse und Kartoffel-Gratin € 28,90
Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse

Fischgerichte

Gebratene Bachforellenfilets aus dem Körschtal
auf bunten Marktgemüse und Sellerie Püree € 29,90
Senf/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse, Fisch/-erzeugnisse

Gebratenes Rotbarschfilet auf jungem Blattspinat
dazu frische Tagliatelle € 28,90
Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Fisch/-erzeugnisse



Für unsere Senioren

Putenschnitzel Natur mit Champignonrahmsauce
dazu handgeschabte Spätzle und Beilagen Salat € 18,90
Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse

Medaillons vom Schwein mit Rahmchampignons
dazu Gemüse der Saison und handgeschabte Spätzle € 19,90
Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse

Für unsere Kleinen

Kleines Schweinerückenschnitzel paniert mit Pommes-frites
1 Kugel Eis € 8,50
Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse

Desserts

Gemischtes Eis ohne Sahne / mit Sahne € 6,10 / € 6,90
Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Erdnüsse/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide (Eiswaffel)

Eissorten von Mövenpick/Schöller:

*Vanille, Chocolate Chips, Stracciatella, Walnuss,
Erdbeere, Caramelita, Zitronensorbet*

Das kleine, aber feine Süße:

Hausgemachter Himbeere-Schoko Muffin black/white
mit Passionsfruchtsorbet dazu ein Espresso € 8,50
Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnis, Glutenhaltiges Getreide

Hausgemachtes Eierlikör- Tiramisu im Glas € 8,50
Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide

Warmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern
dazu Stracciatella-Eis € 8,50
Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide (Weizen)



Karfreitag und Karsamstag - Spezialitäten

Hausgemachte Maultaschen an Trollinger Sauce
dazu Kartoffelsalat und Beilagen Salat € 14,90
Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse

Hausgemachte Maultaschen mit Ei geröstet
dazu Kartoffelsalat und Beilagen Salat € 15,90
Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse

Hausgemachte Gemüse Maultaschen
dazu Kartoffelsalat und Beilagen Salat € 13,90
Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse

Paniertes Seelachsfilet mit Sauce Remoulade
dazu Kartoffel-Gurken Salat € 20,90
Fisch/-erzeugnisse, Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Eier/-erzeugnisse, Sellerie/-erzeugnisse

Gebratene Bachforellenfilets aus dem Körschtal
dazu buntes Marktgemüse und Sellerie Püree € 29,90
Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Milch/-erzeugnisse, Senf/-erzeugnisse, Ei/-erzeugnisse

Unsere Weinempfehlung

**Grauer Burgunder
Edition S 2021
Fellbacher Weingärtner**

*Noten von frischen Kräutern und
leichter Würze, am Gaumen sehr viel
Schmelz und ein beeindruckender
Nachhall*

0,2l € 8,60
0,75l € 29,90

**Black Label Chardonnay
Weingut Klenert
ECOV in Baden**

*Würziger, gehaltvoller, frischer
Chardonnay; Duftaromen nach
gelben Früchten (Maracuja,
Pfirsich); dezente Holznote;
würzige und kräutrige
Geschmacksnoten*

0,75 l | € 34,80

**Rotenberger Schlossberg 2020
Riesling
Collegium Wirtemberg**

*Softiger, gut ausbalancierter Riesling;
feinwürzig, mineralisch*

0,25 l | € 6,00