

Unser Frühlingsmenü

Kleiner Frühlingsalat - 1,7 -

mit Kartoffeldressing, Sprossen, Croûtons & gerösteten Kernen

oder

Bärlauchcremesuppe - 1,7 -

* * *

Geschmorte Ochsenbäckle - 1,3,7, A, K -

mit Rahmgemüse und Serviettenknödeln

oder

Medaillons vom Schweinefilet - 1,9,10 -

auf Spargelragout und Petersilienkartoffeln

* * *

"Beschwipste Mango"

Mangosorbet mit weißem Rum und -kompott

oder

Geeister Cappuccino

1 Kugel Latte Eis, Espresso, Reis-Crispies

und etwas Milchschaum

als 3 - Gang Menü

34,00 € pro Person

*Bitte beachten Sie die Kennzeichnung
der Zusatzstoffe und Allergene
in unserer Karte!*

Zusatzstoffe:

A- Antioxidationsmittel, B- Backtriebmittel

E - Emulgatoren, F - Farbstoffe

GV- Geschmacksverstärker, G- Geliermittel, K - Konservierungsstoff

MS- modifizierte Stärke, S - Säuerungsmittel, ST -Stabilisator

SR- Säureregulator, SÜ - Süßungsmittel, V - Verdickungsmittel

Allergene:

1- Gluten, 2 - Krebstiere, 3 - Eier, 4 - Fisch, 5- Erdnüsse

6 - Soja, 7 - Milch, 8 - Schalenfrüchte, 9 - Sellerie, 10 - Senf

11 - Sesam, 12 - Lupine, 13 - Weichtiere, 14- Schwefeldioxid & Sulfit

Fisch & Vegetarisches

Hausgemachte Rote Beete Knödel

mit Ziegenkäsefüllung auf Spargelragout

€ 13,90 - 1, 12 E, ST, SR, V -

Rahmratatouille mit Feta

Tagliatelle und frittiertem Rucola

€ 13,70 - 7, A, F -

Schwäbische Käsespätzle

mit Schmorzwiebeln

€ 11,50 - 1,3,7, F -

Gebratenes Zanderfilet

auf Spargelragout und Petersilienkartoffeln

€ 25,50 - 4, 9, 14 -

Unsere Getränkeempfehlungen

** und Was fruchtig - erfrischendes ...*

Hausgemachte Limonade

*Holunder-Ingwer Limo

*Mango-Kokos Limo

0,5l - € 4,50

** Apfel Sprizz*

Roter Apfellikör, Apfelschnaps, Zitronensaft und Apfelsaft

** HUGO*

Limette, Holundersirup, Minze, Mineralwasser und Sekt

Lillet with peach

Nektarine, Lillet Rosé und Schweppes White Peach

Glas / 6,60 €

2021er Acolon QbA

2021er Chardonnay QbA trocken

0,25l / € 5,50

Vorspeisen, Salat & Suppen

Bunter Salatteller vom Buffet

mit verschiedenen Blatt- & angemachten Salaten

€ 7,70 - 9,10,14,MS -

Gebackene Gemüsesticks

mit zweierlei Dips

€ 10,90 - 1 -

Mariniertes Carpaccio vom Rind

mit Parmesan und kleinem Salatbouquet dazu Grissini

€ 14,20 - 1,4,8,9,10 -

Suppen

Festtagssüppchen

mit Gieß- & Brätklößchen und kleinem Maultäschle

€ 7,60 - 1,3,7,9 -

Bärlauchcremesuppe

€ 7,50 - 1,7 -

Hauptgerichte

*Schwäbischer Rostbraten**

mit Schmorzwiebeln,

Bratkartoffeln oder hausgemachten Spätzle

€ 24,90 - 1,3,7,9,10 -

*Schwabentopf**

Schweinemedallions mit Champignonrahm

und Käsespätzle

€ 22,60 - 1,3,7,9, F -

*Geschmorte Ochsenbäckle**

mit Rahmgemüse und Serviettenknödel

€ 22,90 - 7,9,10,14, A -

*Paniertes Schnitzel vom Schwein**

mit Jus, Pommes frites

€ 17,70 - 1,3,7,9 -

*Pollo fino**

ausgelöste Hähnchenschenkel

auf Rahmratatouille und Tagliatelle

€ 21,20 - 1,9 -

Salat "Backhendl"

großer gemischter Salatteller
mit Wiener Backhendl Stücken

€ 15,50 - 1,3,7,9,10 -

Rosa gebratene Lammhäfte

auf Bohnengemüse und Kartoffelkrusteln

€ 23,80 - 1,7,9,10,14 -

Gerichte mit Sternchen *

bieten wir auch als kleine Portionen an, mit *3,00 € Abschlag.

Unsere Desserts

Quarkmousse

auf Mangokompott

€ 6,90 - 3,7 -

Gebackene Apfelspalten

an Karamelsauce und Vanilleeis

€ 6,70 - 1,3,5,7 -

"Beschwipste Mango"

Mangosorbet mit weißem Rum und -kompott

€ 5,70

Gemischtes Eis -1,3,7,8 -

3 Kugeln Eis mit Sahne - € 6,30

3 Kugeln Eis ohne Sahne - € 5,60

1 Kugel Eis nach Wahl - € 2,00

Geeister Cappuccino

1 Kugel Latte Eis, Espresso, Reis-Crispies

und etwas Milchschaum

€ 5,70 - 1,5,7 -

... unsere Eissorten

Vanille

Erdbeersorbet

Wiener Mandel

Mangosorbet

und ein Fruchtsorbet nach Saison

Zartbitter

Latte Eis

Liebe Gäste,

wir haben frisches Eis vom Bauernhof *.

Das ist super lecker und aus frischer Milch und Sahne sowie echten Früchten gemacht. Alles ohne Bindemittel und Konservierungsstoffe. Die Sorbets enthalten nur Früchte keine Milch und kein Ei - also laktosefrei und vegan...

*Marliese Schmidt - Marlieses Eis

Bad Friedrichshall - Riedweg 1