

## Aperitif

<b>Ingwer Spritz</b> Geldermann Carte Blanche-Sekt mit handgemachtem Ingwersirup	0,2l	€ 7,00
alkoholfrei <b>Holunderblütenschorle</b> Mineralwasser, Holunderblütensirup, Minze, Limette	0,5l	€ 4,50

## Suppen / Salat

<b>Bärlauchcremesuppe</b>		€ 6,50
<b>Rinderkraftbrühe</b>   Flädle		€ 5,00
<b>Beilagensalat</b>		€ 4,50

## Bruchsaler Spargel (ca.250g)

<b>Sauce Hollandaise</b>   Petersilienkartoffeln <i>oder</i> Flädle		€ 18,00
<b>mit einem Schnitzel Wiener Art</b> Sauce Hollandaise   Petersilienkartoffeln		€ 26,50
<b>mit gekochtem Saftschinken</b> Sauce Hollandaise   Petersilienkartoffeln <i>oder</i> Flädle		€ 23,00

## Hauptgerichte

<b>Rumpsteak</b> vom norddeutschen Weiderind Bärlauchkruste   Bohnengemüse   Kartoffelgratin	€ 26,50
<b>Lammrücken vom Salzgraslamm</b> Lembergerjus   mediterranes Gemüse   Gnocchi	€ 25,00
<b>Schweinerückensteak</b> vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein Rahmchampignons   Pommes frites	€ 15,00
<b>Fitness-Salat</b> Blattsalate   Sauerrahmdressing   zartes Rumpsteak   hausgem. Kräuterbutter	€ 18,50

## Fisch

<b>Gebratenes Filet vom isländischen Rotbarsch</b> aus Wildfang Bärlauchsoße   Spargelrisotto	€ 24,50
--------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

## Vegetarisch

<b>Tagliatelle in Bärlauchpesto</b> Spargelstücke   geriebener Parmesan	€ 14,80
----------------------------------------------------------------------------	---------

## Desserts

<b>Affgato al caffè</b> Espresso   Vanilleeis   Sahne	€ 5,50
<b>Mini-Mousse au chocolat im Gläsle</b>	€ 4,50

### Zusätze:

1 mit Farbstoff, 2 konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 chininhaltig, 5 Nitritpökelsalz, 7 Farbstoff Beta Carotin, 8 enthält eine Phenylalaninquelle, 9 Säuerungsmittel, 10 coffeinhaltig