Aperitif

Cranberry-Likör aufgefüllt mit Schweickert-Sekt „brut“
€ 7,00

Gin Tonic
Bombay Sapphire Gin(4cl) mit Thomas Henry Tonic Water
€ 8,50

Vorspeisen

Blattsalat mit warmen Speck- und Brotkrusteln	*€ 8,50*
Kleiner gemischter Salat	*€ 7,00*
Kleiner Blattsalat	*€ 6,50*
Spargelsalat mit gebeiztem Lachs und Lachstatar	*€ 18,00*

Suppen

Spargelcremesüppchen	*€ 9,00*
Unser Fischsüppchen „Südfranzösische Art“	*€ 9,50*

Hauptgerichte

Hausgemachte Maultaschen mit frischen Kräuterseitlingen in Rahmsauce, bunter Salatteller	*€ 20,00*
Rostbraten „Strindberg“ mit Zwiebelkruste Kartoffelgratin	*€ 30,00*
Spargel „Schwäbische Art“ im Eierpfannkuchen mit Sce. Holandaise überbacken	*€ 26,00*
Spargel mit gemischtem Schinken, Sce. Hollandaise oder zerl. Butter, Flädle oder Kartoffel	*€ 32,00*
mit Wiener Schnitzel	*€ 38,00*
mit gebratenem Lachs	*€ 38,00*
Hechtklößchen in Krebsschaumsauce auf Blattspinat, Nudeln	*€ 27,00*
Filet vom Eismeer-Saibling auf Ragout von grünem und weißem Spargel, Kräuterflädle	*€ 30,00*

Nach dem Essen empfehlen wir

Unsere heiße Schokolade ***(von Pralinna)***	*€ 4,50*
Mit einer Kugel Eis nach Wahl	*€ 6,00*

Unsere Weinempfehlung 0,25l

2023’er Frühlings-Cuvèe (Weißburgunder / Sauvignon blanc) „trocken“ Forster Winzverein	*€ 7,00*
2022’er Cuveè „Aufwind“ trocken Weingut Hensel, Bad Dürkheim	*€ 8,00*
2022èr Sauvignon blanc „trocken Winzer eG Herrenberg, Honigsäckel, Ungstein	*€ 8,00*
2021’er Cuveè Ursprung, Rotwein trocken Weingut Markus Schneider, Ellerstadt	*€ 8,00*

Tagesfrische Spezialitäten

Aperitif

Schweickert Rieslingsekt „brut“
€ 7,00
„Holunderblütenzauber“ aufgefüllt
mit Schweickert-Sekt „brut“
€ 7,00

Vorspeisen

Blattsalat mit warmen Speck und Brotkrusteln
€ 8,50
Pastete von der Entenleber, Sce. Cumberland
€ 16,00

Suppen

Kräftige Tafelspitzbrühe mit Maultasche ***oder*** *Flädle*
€ 7,00

Hauptgerichte

Schwäbischer Sauerbraten, handgeschabte Spätzle
€ 26,00
Tafelspitz vom Hohenloher Weiderind mit Preiselbeeren,
Meerrettichsauce, Salzkartoffel
€ 26,00

Tagesfrische Spezialitäten

Gefüllter Jungschweinerücken „Cordon bleu“ vom Schwäbischen Landschwein mit Pommes frites
€ 26,00
„Schwäbischer Zwiebelrostbraten“, Spätzle
€ 30,00
Rumpsteak in Pfefferrahmsauce, Kartoffelgratin
€ 30,00
Rahmschnitzel vom heimischen Weidekalb, Spätzle
€ 29,00

Von Montag bis Freitag gibt's
Saure Nieren mit Bratkartoffel
€ 20,00

Unsere Fischgerichte
Zwei Forellenfilet aus dem Würzbachtal „Müllerin“ ***oder*** *„blau“, Kartoffel*
€ 26,00
in brauner Mandelbutter
€ 27,00
Filet vom Norwegischen Fjord-Lachs in Pommery-Senfsauce, Nudeln und Blattspinat
€ 29,00