

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 Fischesüppchen „Südfranzösische Art“ € 9,50

Hauptgerichte

Hausgemachte Maultaschen mit frischen € 20,00

Kräuterseitlingen in Rahmsauce, bunter Salatteller

Rumpsteak unter der Kräuterkruste mit € 31,00

Berner Rösti

Spargel „Schwäbische Art“ im Eierpfannkuchen € 26,00

mit Sce. Hollandaise überbacken

Spargel mit gemischtem Schinken, Sce. Hollandaise € 32,00

oder zerl. Butter, Flädle oder Kartoffel

mit Wiener Schnitzel € 38,00

mit gebratenem Lachs € 38,00

Hechtklößchen in Krebschaumsauce auf € 27,00

Blattspinat, Nudeln

Filet vom Eismeer-Saibling auf Ragout von € 30,00

grünem und weißem Spargel, Kräuterflädle

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 Frühling-Cuvèe (Weißburgunder / € 7,00

Sauvignon blanc) „trocken“

Forster Winzverein

2022'er Cuvèe „Aufwind“ trocken € 8,00

Weingut Hensel, Bad Dürkheim

2022'er Sauvignon blanc „trocken Winzer eG € 8,00

Herrenberg, Honigsäckel, Ungstein

2021'er Cuvèe Ursprung, Rotwein trocken € 8,00

Weingut Markus Schneider, Ellerstadt

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-
Sensauce, Nudeln und Blattspinat*

€ 29,00