

Speisekarte Frühling 2023

Unsere gastlichen Räumlichkeiten

Mit unserer Speisekarte holen Sie sich zuhause Appetit, reservieren einen Tisch und genießen bei uns im Restaurant. Kleine Karten liegen im Restaurant und an der Rezeption für Sie bereit.

Denken Sie schon heute an Ihre kommende Familienfeier. Wir haben für jede Gruppengröße den idealen Raum. Ob Candlelight-Dinner zu zweit oder für Ihre Firmenfeier mit bis zu 100 Personen

Unser Erkerzimmer mit maximal 13 Plätzen, die Galerie für bis zu 50 Personen. Unser großer Veranstaltungsbereich bietet für Feiern mit bis zu 100 Personen die idealen Voraussetzungen für jede Gruppengröße.

Für daheim

Alle Gerichte aus der Speisekarte richten wir für Sie in heißem Geschirr an. Anruf genügt, Sie holen das Essen heiß ab und genießen zuhause. Telefon 07931 / 9330

Unsere Aperitifempfehlung :

- **Cranberry-Maracuja** – alkoholfreier, fruchtig erfrischender Aperitifcocktail 5,90 €
- **Syn Secco Quitte Birne** – alkoholfreier Fruchtsecco aus Quitte und Birne 5,90 €
- **Cidro de Hohenlohe** – fruchtig feiner Apfelcidre aus handverlesenen Äpfeln 6,90 €
- **Benz Liberté Weinaperitif**, mit Grapefruit und Tonic 6,90 €
- **Champagner-Aperitif „Belini“** – Mandoise Champagner mit Pfirsich 9,90 €
- **Quitten Secco mit Riesling** – Quittenschaumwein 5,90 €



Weinempfehlung

Juliuspital – Würzburg Franken

2021 Würzburger Gutswein
- Weißer Burgunder -

Fruchtbetonter Duft von gelbem Apfel, saftige Birne, gelbe Frucht gepaart mit zarten mineralischen Anklängen und einer fein strukturierten harmonischen Säurestruktur.

Winzerhof Strebel – Beckstein Baden

2022 Marbacher Frankenberg
– Grauer Burgunder -

Moderne Weinstilistik – Facettenreiche Aromatik in der Nase – dezente Paprika und kräftiges Aroma nach schwarzer Johannisbeere. Cassis

1/8 l 5,90 €

1/4 l 7,90 €



Meine Tagesempfehlung heute :

Lauwarmer Stangen-Spargelsalat mit
Schnittlauchrahmdressing, Kresse und Radieschen 10,90 €

☆☆☆☆☆

Aufgeschäumte Bärlauchsuppe
mit Brotchip 6,90 €
... mit gebratener Riesengarnele 4,00 €

☆☆☆☆☆

Lammrücken mit Kräutern, zartrosa gebraten,
Tomaten-Fenchelgemüse und Rosmarinkartoffeln 34,90

Frische Roulade vom Kaninchenrücken
mit Portweinjus, Spinat, Möhren und Dauphine- Kartoffeln 24,90



Spargelragout mit Butterschnitzel
in sämiger Schnittlauchsauce dazu Kräuterflädle 25,90

☆☆☆☆☆

Mille feuille mit Mousse von der Tonkabohne
mit Passionsfrucht und Pistazieneis 8,90

Feine frische Salate

- Cesar Salad Romasalat mit Rucola, Parmesandressing, Speck und Croutons 8,90
Unser angemachter Frühlings - Blattsalat mit Kresse und Radieschen 6,90

Vorspeisen

- Cesar Salad Romasalat mit Rucola, Speck, Croutons und
2 gebratenen Garnelen 14,90
Gebratene Garnelen mit Pappardelle, Bärlauch, jungem Blattspinat und Pilze
Vorspeise 14,90
... Hauptgang Portion 20,90

Aus dem Suppentopf

- Festtagssuppe mit Flädleroulade, Markklößchen, Maultäschle und
Dinkelgrießnockerl 7,90
Unsere Bouillabaisse von Edelfischen und Krustentieren mit Safran 11,90
Aufgeschäumte Spargelcremesuppe mit Mandelsahne 6,90

Aus Franken, Schwaben und Baden

- In Tauberwein geschmortes Rindergulasch
mit hausgemachten Dinkelspätzle und Frischgemüse 22,90
Kräutersteak vom fränkischen Landschweinerücken
mit gebratenem Frühlingsgemüse und Daupine-Kartoffeln 19,90
Schwäbischer Rostbraten mit Röstzwiebelchen, kräftiger Kalbsjus,
Dinkelspätzle und Maultasche 24,90
Zarte Maishähnchenbrust
mit Spargel – Perlgraupenrisotto und wildem Brokkoli 21,90
Hohenloher Butterschnitzel mit Pommes frites 18,80
dazu einen kleiner Frühlingssalat
saftig gegrilltes Taubertäler Färsen Rumpsteak mit Kräuterbutter
und Röstzwiebelchen, frischem Gemüse und hausgemachte Kartoffelwedges 28,90

Das Beste für Sie und Ihre Gäste

Frischer fränkischer <u>Gaubodenspargel</u> mit hausgemachter Sce. Hollandaise mit Kartoffeln oder Kräuterflädle	18,90
... dazu Hohenloher Butter- Schnitzel	6,90
... dazu 180 g Rumpsteak	11,90
... dazu Maishähnchenbrust	7,90
... dazu gebratene Lachsforelle	7,90
... gekochter Wacholderschinken	
... geräucherter Schwarzwälder Schinken	
... italienischer Parmaschinken Schinken	6,90



Unsere beliebten Fischgerichte

<u>Steinbeisserfilet</u> aus der Pfanne auf Rahmspargel mit kleinen Röstkartoffeln	23,90
.... kleine Portion	19,90
Knusprig <u>gebratenes Zanderfilet</u> auf Frühlingragout mit hausgemachten Dinkelnudeln	22,90
<u>Gebratene Garnelen</u> mit Pappardelle, Bärlauch, jungem Blattspinat und Pilze	20,90

Feine Gerichte ohne Fleisch

<u>Gebratenes Frühlingsgemüse</u> mit Kräuterseitlingen, Spargel und hausgemachten Kartoffelwedges, ^{vegan}	14,90
<u>Spargel – Perlgraupenrisotto</u> und gebratenem grünen Spargel	14,90
... dazu gebratenen Schafskäse, Falafel Krusteln ^{vegan} oder Grünkernbällchen	6,00

Unsere Dessert-Vielfalt und Premium Eis

Dunkle <u>Schokoladenmousse</u> mit Rotweinkirschen und Vanilleeis	8,90
<u>Dessertpalette</u> mit Creme brûlée, „Mille feuille“ mit Mousse von der Tonga-Bohne, Beerenragout und Pistazieneis	10,90
<u>Eispalette</u> mit Pistazien -, Cassis- und Schokoeis	8,90
<u>Dessertvariation</u> mit Buttermilchmousse, Orangensalat, Mandarinsorbet und einem kleinen Schokotörtchen	10,90

Unsere Mini Desserts im Gläschen

2 Kugeln Premium Eis oder 2 Kugeln Sorbet ^{vegan}	
Dunkles Schokomousse oder Buttermilchmousse oder kleine Creme brûlée	

je 4,90

Heimatgenussmenü „Württemberg und Schwaben“

Vorspeisenquartett
Kopfsalatherzen mit Kräuterdressing
heißgeräucherter Rehschinken
Lachsforellentatar mit Frischkäse
und einer kleinen Rinderbrühe mit schwäbischen Maultaschen

☆☆☆☆☆

Schwäbischer Rostbraten mit Röstzwiebelchen,
kräftiger Kalbsjus und Dinkelspätzle

oder

Knusprig gebratenes Zanderfilet auf Frühlingsragout mit grünem Spargel
und Morcheln, hausgemachten Dinkelnudeln

☆☆☆☆☆

Rhabarberkompott mit frischen Erdbeeren mit Pistazieneis

Menü 3 Gang mit großer Suppe 29,90 €

Menü 3 Gang mit Vorspeise 42,00 €

Champagnermenü „Baden und Franken“

Vorspeisenquartett
Frühlingssalat
Marinierter Spargel mit Wildschinken
Zanderknusperle mit Schnittlauchdip
Spargelcremesuppe

☆☆☆☆☆

Rehrücken aus heimischer Jagd mit Wacholderrahm,
Pilzen, Frischgemüse und Dinkelspätzle

oder

Frische Erlenbach Lachsforelle mit Mandelbrokkoli
und badischem Grünkernrisotto

☆☆☆☆☆

Dessertvariation mit Buttermilchmousse,
Erdbeeren mit Minze und Vanilleeis und kleinem Schokotörtchen

Menü 3 Gang mit großer Suppe 39,90 €

Menü 3 Gang mit Vorspeise 45,90 €