

Unsere Speisekarte

Aperitif des Monats

Pinot brut „2“ mit Erdbeeren 10,50 €

Menü

Leipziger Allerlei mit argentinischer Wildgarnele und gebeiztem Lachs

Bärlauchschaumsuppe mit Ricotta-Tomaten Ravioli und Spinat

Lammrücken und Praline von der Schulter mit Peperonata,
Polenta und Cremolata-Jus

Brillat Savarin mit Gurkenrelish und Senfsaat

Variation von Erdbeere, Rhabarber und Joghurt

als 4-Gang Menü ohne Brillat Savarin: 72.-€

als 5-Gang Menü: 79.-€

Vegetarisches Menü

Panna Cotta von der Erbse mit Morcheln, Karotten und Wachtelei

Bärlauchschaumsuppe mit Ricotta-Tomaten Ravioli und Spinat

Crepinette mit weißem und grünem Spargel, Butterrübchen und Sauce Bernaise

Brillat Savarin mit Gurkenrelish und Senfsaat

Zartbitterschokolade trifft Erdnuss und Kalamansi

Als 4-Gang ohne Brillat Savarin: 62.-€

Als 5-Gang: 69.-€

Weinreise 4-Gang (jeweils 1 Glas pro Gang): 42.-€

Weinreise 5-Gang (jeweils 1 Glas pro Gang): 52.-€

Alkoholfreie Begleitung 5-Gang: 35.-€

Liebe Gäste,

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Vorspeisen

Leipziger Allerlei mit argentinischer Wildgarnele und gebeiztem Lachs	19.-€
Schranners Cäsar Salat mit Dreierlei von der Wachtel	18.-€

Zwischengerichte

Gebratene Entenstopfleber mit Rhabarber, Rhabarbersorbet und Pistaziencronut	22.-€
Seeteufel mit Ragout von grünem und weißem Spargel, Morcheln und Morchelschaum	19.-€

Suppe

Bärlauchschaumsuppe mit Ricotta-Tomaten Ravioli und Spinat	15.-€
Spargelschaumsuppe mit Kaninchenroulade	14.-€

Hauptgänge

Kalbsfilet mit Erbsencreme, buntem Frühlingsgemüse und Dauphinkartoffeln	36.-€
Lammrücken und Praline von der Schulter mit Peperonata, Polenta und Cremolta-Jus	34.-€
Saltimbocca vom Seeteufel mit geräuchertem Kartoffelpüree, roten Zwiebeln und Basilikumpesto	33.-€
Arktischer Saibling mit süß-saurem Spargel, Gemüsebrötchen und weißem Tomatenschaum	32.-€

Klassiker

Salat von Bruchsaler Spargel mit gebackenem Ei und Wacholderschinken	17.- €
Tatar vom Rind mit Wachtelspiegelei und Sesamgebäck	16.-€
als Hauptgang	24.-€
Rinderkraftbrühe mit Flädle	7,50 €
Rinderkraftbrühe mit Maultasche	9,50 €
Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Blattsalat	28.-€

Bruchsaler Spargel (serviert mit neuen Kartoffeln, Flädle, Hollandaise oder zerlassener Butter)

Portion Spargel	25.-€
mit paniertem Schnitzel	36.-€
mit gebratenem Saibling	35.-€
mit gemischtem Schinken	32.-€