Liebe Gäste

Wir freuen uns sehr Sie bei uns begrüßen zu dürfen. Wir haben unsere Speisekarte in drei Menüs gegliedert. Aus diesen Menüs können Sie sich selbstverständlich auch einzelne Speisen individuell zusammenstellen. Noch eine kleine Herzensangelegenheit, wir tragen eine grosse Verantwortung im Bezug auf die nachhaltige Verwendung von Lebensmitteln. Sollten Ihnen die Beilagen beim Hauptgang einmal zu wenig sein, dürfen Sie gerne beim Service nachbestellen, sollte die Portion einmal zu groß sein packen wir den Rest gerne ein.

Ihre

Marie-Luise und Max Schranner mit dem gesamten Team

Aperitifempfehlung

Erdbeer- Basilikum Sprizz 14.-€

Erdbeere, Basilikum, Zitrone und Sekt

Menü Gourmet

Zweierlei von Gelbschwanzmakrele mit grünem Spargel,
Wasabicrème und Misoeigelb
29.-€ (26.-€ bei 7% MwSt bis 2023)
***
Schaumsuppe von Venusmuscheln mit Muschelflan
und eingelegten Muscheln
16.-€ (14.-€ bei 7% MwSt bis 2023)
***
Steinbutt Tranche mit Sepia Tagliatelle,
Ragout von Feves und Edamame Bohnen und Steinbutt Dashi Butter
44.- € (39.-€ bei 7% MwSt bis 2023)

oder

Lammrücken mit geschmorter Zwiebel, Artischocke,
Bärlauch-Polentaschnitte und geräuchertem Paprikaschaum
44.-€ (39.-€ bei 7% MwSt bis 2023)
***
Moussetörtchen von Cheesecake und Rhabarber mit Rhabarbersorbet
17.-€ (15.-€ bei 7% MwSt bis 2023)

Menü 4-Gang 95.-€ (85.-€ bei 7% MwSt bis 2023)
Menü 5-Gang (mit Steinbutt als Zwischengang) 107.-€ (95.-€ bei 7% MwSt bis 2023)

Gerne bieten wir zu allen Menüs eine korrespondierende Weinbegleitung an.
Für alkoholfreie Alternativen fragen Sie bitte unseren Service.

Menü vegetarisch

Delice von weißem Spargel mit Spinat und gepickeltem Spargel
20.-€ (18.-€ bei 7% MwSt bis 2023)
***
Brunnenkressesuppe mit Kichererbsen Samosa und Sauce Remoulade
15.-€ (13.-€ bei 7% MwSt bis 2023)
***
Bunter Gemüsegarten mit gerösteter Kartoffel und weißem Pfefferschaum
34.-€ (30.-€ bei 7% MwSt bis 2023)
***
Feines von Schokolade und Mandel mit Schokoladen-Tonkabohneneis
16.-€ (13.-€ bei 7% MwSt bis 2023)

Menü 4-Gang 78.-€ (69.-€ bei 7% MwSt bis 2023)

Schranners Klassiker

Gebratene Entenleber mit Brioche, Rhabarber und Rhabarbersorbet

Vorspeise 32.-€ / Hauptgang 44.-€ (28€/39€ bei 7% MwSt bis 2023)

Wirtshaus Menü

Tatar vom Weiderind mit Wachtelei und Sesamgebäck
25.-€ (22.-€ bei 7% MwSt bis 2023)

oder

Salat von Bruchsaler Spargel mit gebackenem Ei und Schinken
25.-€ (22.-€ bei 7% MwSt bis 2023)
***
Rinderkraftbrühe mit Maultaschen
10,50€ (9,50 € bei 7% MwSt bis 2023)
(Alternativ ist auch eine Rinderkraftbrühe mit Flädle möglich)
***
Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Blattsalat
38.-€ (34.-€ bei 7% MwSt bis 2023)

oder

Fjordforelle mit Erbsencréme, Erbsenragout und Pommes Dauphin
38.-€ (34.-€ bei 7% MwSt bis 2023)
***
Langres mit Tomaten und Focaccia
15.-€ (13.-€ bei 7% MwSt bis 2023)

oder

Mille Feuille mit Schokolade und Vanille, Erdbeeren und Erdbeersorbet
15.-€ (13.-€ bei 7% MwSt bis 2023)

Menü 4-Gang 78.-€ (69.-€ bei 7% MwSt bis 2023)
Menü 5-Gang (Camembert) 89.-€ (79.-€ bei 7% MwSt bis 2023)