

## Suppen

Rinderkraftbrühe | Schwäbische Einlage

Bärlauchsüppchen mit Croutons

Karotten-Ingwersuppe | Krebschwänze

Spargelcremesuppe mit Einlage

## Vorspeisen & Zwischendurch

Frischer Stangenspargel „Vinaigrette“  
mit Parma Schinken

Vitello -Tonnato | feines Kalbfleisch | Thunfischsoße  
Knackiger Frühlingssalat

Beef Carpaccio vom Limousin Rind  
mariniert | Wachtelei | Rucola

Grüner Stangenspargel vom Grill  
auf Cremigem Burrata | Pesto

Lachs – Seezungenterrine | Wasabi  
Wakame-Sesam | Blattsalatbouquet

## Klassische Gerichte aus Großmutter's Küche

400 g Badischer Stangenspargel | Sauce Hollandaise  
Frühkartoffel dazu wahlweise:

- gemischter Schinkenteller
- Wienerschnitzel vom Kalb
- Eieromelette mit Krebschwänzen| Kräuter
- 2 Medaillon vom Schweinefilet

Schwäbischer Sauerbraten  
Kartoffelknödel | Gemüse garnitur

Sanft in Burgunder geschmortes Rinderbäckle „Unser Klassiker“  
an Kartoffelstampf | buntes Marktgemüse

Eingemachtes Kalbfleisch | Champignons  
Kleines Gemüse | Butternudeln

Hirschkalbsrücken | Waldpilze | Preiselbeeren-Birne  
Broccoli | Pommes Croquette | geschabte Spätzle

Hirschkalbsragout | Champignons | Preiselbeeren-Birne  
geschabte Spätzle | Kroketten

Klassischer Rinder Tafelspitz | Meerrettichsoße  
Dampfkartoffel | Preiselbeeren| Bouillongemüse

Bitte beachten Sie, dass es sich um einen Auszug aus unserer Speisekarte handelt. Da wir regional und saisonal kochen, sind die aufgeführten Gerichte nicht immer auf der Karte zu finden.

## Knackig buntes Salatgericht

Bunter Frühlings Salatteller | gemischte Rohkost und Blattsalate  
mit **gegrillter Putenbrust** | Früchte | Antipasti | Französisches Weißbrot

## Fleischlose Gerichte

Gefüllte Kartoffel – Gnocchi | Bechamelsoße |  
Gehobelter Parmigiano Reggiano | Frischer Stangenspargel | Rucola

Rotes Asia Gemüse Curry **VEGAN**  
Basmati-Wildreis-Timbale | vorweg Vitaminsalatteller

Spinat-Bergkäseknödel mit brauner Butter  
Champignons | Marktgemüse

## Fluss | Meer

Thunfisch vom Grill rosa gebraten | Orangenpfeffer  
Ratatouille | Rosmarinkartoffeln

Kanadisches Zanderfilet auf der Haut gebraten „Müllerin Art“  
Ratatouille | Rosmarinkartoffel

Lachsfilet pochiert | Langustensoße  
Frischer Stangenspargel | Butternudeln

Frische Schwarzwaldforelle aus dem Haigerach  
Zitronenbutter | Drillingskartoffel

## Spezialitäten | Grill | Pfanne

Gengenbacher Nachtwächter „Chef´s Pfännle“  
Schweinefilet Medaillons | Champignonrahmsoße  
Marktgemüse | geschabte Spätzle

Rustikaler Grillteller vom Rost  
3 kleine Steaks | Würstchen | Pommes Frites | Ajvar

Lammkarre Provencal | Grilltomate  
Balsamicojus | Speckbohnen | Pommes frites

Barbarie Flugentenbrust | Cognacrosinensoße  
Marktgemüse | Pommes Dauphine

Cevapcici vom Grill (Rind) mit Ajvar | Zwiebelmarmelade  
Djuvec-Reis | Pommes frites

Rumpsteak „DON VITO“ Pariser Pfefferrahmsoße | Cognac  
Pommes frites