

Speisenkarte



Suppen

Flädlesuppe, <small>a, f, h, i</small>	6,90 €
Karotten- Kokossuppe mit Garnele <small>a, f</small>	8,90 €
Spargelcremesuppe mit Sahnehaube <small>a, f</small>	6,90 €

Salate

	klein	normal
Wildkräutersalat mit Frenchdressig		7,50 €
kleiner gemischter Blattsalat mit Kräutern und Croutons <small>a</small>		5,50 €
Blattsalat mit gebratenen Lachswürfeln und Garnelen	14,50 €	18,50 €
gemischte Blattsalate mit Streifen aus der Schweinelende und gebratenen Pilzen <small>a</small>	10,50 €	14,50 €

Vorspeisen

Gebratener paniertes Spargel mit Bärlauchquark <small>a, f, h</small>	10,50 €
Garnelen in Knoblauchöl mit Kräuterbaguette <small>a, e</small>	12,50 €
frische Reibekuchen mit Scheiben vom Rauchlachs und Creme fraiche, <small>12, a, c, f, h</small>	10,50 €
Cocktail von mariniertem Spargel mit Streifen vom Schwarzwälder Schinken und frittiertem Rukkola	10,50 €

Vegetarisch

Käsespätzle mit Schmorzwiebel, dazu Blattsalat <small>a, f, h</small>	12,50 €	
Bärlauchfettuccine mit sautierten Kirschtomaten und Pinienkernen <small>a, f, h</small>	12,50 €	
hausgemachte Gnocchi mit grünem Spargel und fritierter Rauke auf Gorgonzolsoße <small>a, f, h</small>	12,50 €	
Frischer Helmstädter Stangenspargel mit Kräuterpfannkuchen, Sauce Hollandaise – oder zerlassener Butter <small>a, f, h</small>	300g 17,00 €	500g 22,50 €



Hauptgerichte

	300g	500g
frischer Stangenspargel mit Kochschinkenstreifen und Käse überbacken, dazu Sauce Hollandaise und Drillinge _{f,h}	18,50 €	24,00 €
Helmstädter Stangenspargel mit gebratenem Lachsfilet _{a,f,h} in Orangen- Estragon- Soße, dazu Drillinge und Sc. Hollandaise	24,50 €	29,50 €
Frischer Spargel mit Medaillons aus der Schweinelende in Pfefferrahm, dazu Drillinge und Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter _{a,f,h,g,i}	22,50 €	27,50 €
Stangenspargel mit Kalbsschnitzel, Drillingen und Sauce Hollandaise _{a,f,h,g,i}	22,50 €	27,50 €
Zanderfilet in Mandelbutter mit Blattspinat auf einem Kartoffelrösti _{a,f}		22,50 €
Kotelette vom Ibericoschwein mit mediterranem Gemüse Und Rosmarinkartoffel		22,00 €
Medaillons aus der Schweinelende in Rahmsauce dazu Gemüse und Spätzle _{a, f, h,}		19,00 €
Lammkeulensteak mit Estragon – Senfbutter überbacken Dazu Speckbohnen und Rosmarinkartoffel		20,50 €
Rumpsteak in Pfefferrahmsauce dazu Bratkartoffeln und gemischte Blattsalat, _{a, f, i,g,i}	200g 300g	23,50 € 26,50 €

Dessert

Hausgemachtes Sorbet von der Himbeere und Erdbeere		7,00 €
Erdbeeren mit Vanilleis und Sahne		6,50 €
Apfelfannkuchen mit Calvados und Vanilleeis _{1,a, f, h}		9,50 €
Mousse von dunkler Schokolade _{f,hg}		8,50 €
Panna Cotta mit Beerenmark _f		8,00 €
Rhabarberkompott mit Vanilleis und frischen Erdbeeren _{f,h}		8,00 €

1= Farbstoff,

2= konserviert,

3=mit Antioxidationsmittel,

4= mit Geschmacksverstärker,

5= geschwefelt,

6= geschwärzt,

7= gewachst,

8=mit Süßungsmitteln,

9=mit Phosphat,

10= Chinin,

11= enthält eine Phenylalaninquelle,

12= Nitrit-Pökelsalz

13=Sulfite

a = glutenhaltige Getreide

b = Lupine

c = Fisch

d = Weichtiere

e = Schalen-, Krustentiere

f = Laktose

g = Alkohol

h = Ei

i = Sellerie