

Unsere Saisonale/Regionale Karte für Sie

Vorspeisen

Spargelcremesuppe mit Spargeleinlage Schlagsahne und knusprigen Brotcroutons	6,20
Bärlauchcremesuppe mit knusprigen Selleriechips	5,90
Von der Gärtnerei Schänzle in Obermarchtal Wildkräutersalat mit Erdbeer-Olivenöl-Vinaigrette mit marinierten Ziegenkäsewürfeln vom Ziegenhof Ensmad, dazu Baguette	9,80

Hauptgänge

Von der Schäferei Stotz aus Münsingen Lammbraten aus der Keule und Lammrücken im Strudelteig an einer Rosmarin-Soße mit Paprika und Tomaten dazu Speckbohnen und Kartoffel-Taler	23,90
Vom Ziegenhof Ensmad Zarter Zickleinbraten an Wildkräuter-Soße mit buntem Markt-Gemüse und Butter-Spätzle	20,90
Von der Schäferei Stotz aus Münsingen „Lamm-Burger“ Lamm-Hacksteak mit knusprigem Rösti, orientalischem Ziegenfrischkäse, Ruccola und Bärlauch-Mayo im Hamburger Brötchen dazu Pommes frites	14,80
1 Portion frischer weißer Stangenspargel dazu Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter mit Butterkartoffeln oder Kräuterflädle	16,80
wahlweise mit	
- 1 Gebratenes „Datthausener“ Forellenfilet	Aufpreis 7,90
- 1 Paniertes Schweineschnitzel	Aufpreis 4,50
- 1 Portion Hinterschinken	Aufpreis 5,20
Vom Geflügelhof Jäger in Oberstadion Gebratenes Hähnchenbrustfilet auf weißem und grünem Spargel mit Safran-Äpfeln und Linguine	16,90
Weißer und Grüner Spargel im Schinken-Flädlemantel überbacken mit einer Käse-Hollandaise, dazu Butter-Kartoffeln	17,80
Linguine geschwenkt mit Bärlauch, Spargel, Kirschtomaten und Ziegenfrischkäsewürfeln vom Ziegenhof Ensmad	13,80