

# Unsere „Oster-Speisekarte“

## Aperitif-Empfehlung

### **Crémant „Le Grand Saumur“ Brut**

*Französischer Sekt nach „Champagner-Methode“ hergestellt.*

**Chapin & Landis, St. Hilaire, Frankreich**

Glas 0,1l

6.90 €

Schmeck den Süden  
*Gastronomen*  
Baden-Württemberg

## Unser Ostermenü

### **Rahmsüppchen vom frischen Hummer** mit Hummer-Lachs-Täschle

\*\*\*

#### **Lamm-Rücken**

*-rosa gebraten-*

auf Thymiansauce

und Zucchini-Paprika-Gemüse

dazu hausgemachte gebackene Kartoffelkrapfen

\*\*\*

#### **Weißes Schokoladenmousse**

mit Mango-Sorbet

als Menü 56.00 €

Suppe 11.80 € / Lammrücken 38.80 € / Dessert 8.00 €

## Suppen

### **„Festtagsuppe“**

mit Knödeln, Flädle und Backerbsen

7.50 €

### **Spargelcremesuppe**

mit Spargeleinlage

8.80 €

## Vorspeisen & Salate

### **„Pulled Lamm“ Gezupftes lauwarmes Lamm-Häxle**

auf mariniertem Kohlrabi-Carpaccio mit Radieschen,

eingelegten roten Zwiebeln und gebackenem Bärlauch-Crostini

15.50 €

### **„Frühlings-Blattsalat“ *-vegetarisch-***

#### **Romanasalat-Herzen und bunter Blattsalat**

mariniert mit Zitrus-Aceto-Vinaigrette,

Kresse, gerösteten Vital-Kernen und gehobeltem Parmesan

8.80 €

### **Gemischter Salatteller *-vegetarisch-***

mit vier frischen verschiedenen Salaten

und buntem Blattsalat mariniert mit French-Dressing

7.80 €

## Für unsere kleinen Gäste

### **Kinder-Rahmschnitzel vom Schweinerücken**


mit Gemüse und hausgemachten Spätzle

12.50 €

## Hauptgerichte

### **Schweinerücken-Steak**

mit Bärlauchkruste überbacken auf Burgundersauce  
und Kohlrabi-Karotten-Gemüse dazu hausgemachte Spätzle 23.80 €

„Lamm-Teller“ -vom jungen Lamm aus Münsingen, Schwäbische Alb- 

**Geschmorte Lammkeule, Lamm-Kotelett und Lamm-Ragout**  
auf Thymiansauce und Zucchini-Paprika-Gemüse  
dazu cremige Polenta 31.80 €

**Zart geschmorte Rinderroulade** 

mit Speck-Gurken-Zwiebelfüllung in kräftiger Sauce  
und Gemüsegarntur, dazu hausgemachte Spätzle 27.80 €

### **Gebratene Poulardenbrust**

auf Bärlauchrahmsauce und Kohlrabi-Karotten-Gemüse  
dazu feine Nudeln 26.80 €

**Rumpsteak „Esterhazy“** -vom einheimischen Rinderrücken- 

mit glasierten Zwiebel-Gemüse-Streifen und Burgundersauce  
dazu Pommes frites 33.50 €

### **Filet von der Lachsforelle**

gedünstet auf Pak Choi-Gemüse  
mit Hummerrahmsauce, dazu feine Nudeln 29.80 €

**Hausgemachte Bärlauch-Ricotta-Täschle** -vegetarisch- 

auf Erbsen-Püree mit Blumenkohl  
gehobelter Parmesan und Pesto rosso 22.80 €

## Gerichte vom weißen, deutschen Spargel

**Portion weißer Spargel** (400g Rohgewicht) -vegetarisch-  
dazu glasierte Kartoffeln 27.80 €

### Saucen wahlweise zum Spargel:

- Frische hausgemachte Sauce Hollandaise
- „Polnische Art“ mit gehacktem Ei, Semmelbrösel und Butter

### Beilagen zum Spargel -nur in Verbindung mit Portion Spargel bestellbar-

- zwei Stück Kräuter-Flädle -vegetarisch- 5.50 €
- „Schinkenteller“  
mit Südtiroler Rohschinken und gekochtem Wacholder-Schinken 9.50 €
- Gebrillte Rinderfilet-Tournedos -vom einheimischen Rind- (180g) 18.50 €
- Gebratene Medaillons von der Kalbshüfte (180g) 13.50 €

## Wein-Empfehlung by Glas aus der 0,75l Flasche

### **2024 La Grande Bleue Méditerranée** -Trocken-

*Cuvée aus Grenache, Chardonnay und Sauvignon aus Südfrankreich.*

Gérard Bertrand, Languedoc, Frankreich Glas 0,25l 8.20 €