




Tages-Empfehlungen

Suppen

- Flädlesuppe  6.80 €
- „Unsere Fischsuppe“**
mit verschiedenen Fischen, Gemüsestreifen und Safran
dazu Knoblauchbrot, Sauce Rouille und Parmesan 14.80 €

Hauptgerichte

- „Pulled Pork Burger“** 
Gezupfter Schweinehals mit hausgemachter BBQ-Sauce,
Käse, geschmorten Zwiebeln und Tomaten
auf cremigem Karotten-Kraut-Salat im Sesam-Brötchen 16.50 €
- dazu Portion Pommes 4.50 €
- „Saltimbocca von der Pute“**
Putenschnitzel mit Rohschinken und Salbei gefüllt
Merlotsauce und Zucchini-Paprika-Gemüse
dazu Kartoffel-Rösti 23.80 €
- Geschmorter Rinderbraten und Braten vom Schwein** 
auf Burgundersauce
mit Gemüse garnitur
dazu hausgemachte Spätzle 24.80 €
Seniorenportion 22.80 €
- Gebratenes Filet vom Lachs**
auf Spargel-Kerbel-Ragout
und konfierten Kirschtomaten
dazu Kräuter-Flädle 29.80 €

-Bitte beachten Sie auch unsere Spargelkarte-

Spargel-Gerichte

-vom weißen badischen Spargel aus Munzingen bei Freiburg-



Schmeck den Süden
Gastronomien
Baden-Württemberg

Unser Spargel-Menü

„Spargel-Tapas“

- Gebackener „Tempura-Spargel“ mit Wasabi-Dip
- **Marinierter Spargel** mit Avocado und italienische „Rubra-Orange“
- Kleines Spargelcreme-Süppchen

Lammrücken

-rosa gebraten-

auf gebratenem Spargel mit Balsamico
dazu hausgemachte gebackene Kartoffel-Krapfen

„Bayrische Creme“

mit Erdbeeren und Rhabarber

als Menü 58.00 €

Vorspeise 15.80 € / Hauptgang 37.50 € / Dessert 8.00 €

Wein-Empfehlung

-By Glas 0,25l aus der 0,75l Flasche:

2025 Markgräfler Gutedel „Terroir Edition“ -Trocken-

*Gutedel ist eine klassische Rebsorte zum Spargel,
aus ausgewählten Weinbergparzellen mit elegantem und milden Säurespiel.
Eine fein nussige und leicht fruchtige Art.*

Laufener Weinkeller, Laufen, Markgräflerland, Baden Glas 0,25l 7.20 €

2024 Kress Auxerrois -Trocken-

*Ein gelber Burgunder aus den besten Lagen am Bodensee, mit wenig Säure,
am Gaumen sehr facettenreich mit leichten würzigen Aromen.*

Weingut Kress, Überlingen, Bodensee, Baden Flasche 0,75l 35.00 €


Besondere „Rosé-Empfehlung“ in der „Magnum-Flasche“

2024 Rosé de NACK -Trocken-

*Rosé im „Provence Stil“ mit feinfruchtigem Aroma von Beeren
und einem klaren und saftigem Abgang.*



Weingut Clauß, Lohstetten-Nack, Bodensee Magnum-Flasche 1,5l 69.00 €

Vorspeise und Suppen

- Spargelcremesuppe** mit Spargeleinlage  8.80 €
- Tatar vom frischen Yellowfin-Thunfisch**
auf eingelegtem weißem Spargel,
Kirschtomaten, Avocado, italienischer „Rubra-Orange“
und Salatherzen mariniert mit Limonen-Vinaigrette 18.50 €

Spargel-Hauptgerichte

-Frischer badischer Spargel aus Munzingen bei Freiburg.-



- Große Portion weißer badischer Spargel** (500g Rohgewicht)  28.80 €
dazu glasierte Kartoffeln
- Kleine Portion weißer badischer Spargel** (300g Rohgewicht)  26.80 €
dazu glasierte Kartoffeln


Saucen wahlweise zum Spargel:


- Frische hausgemachte Sauce Hollandaise
- „Polnische Art“ Butter-Semmelbrösel-Schmelze mit gehacktem Ei
- „Vinaigrette“ mit roten Zwiebeln und gehacktem Ei
- zerlassene Butter

Beilagen zum Spargel

-nur in Verbindung mit Portion Spargel bestellbar-

- zwei Stück Kräuter-Flädle  5.50 €
- „Schinkenteller“
mit gekochtem Schinken und Südtiroler Rohschinken 9.50 €
- Paniertes Kalbschnitzel 13.50 €
- Rinderfilet-Tournedos *-vom einheimischen Rind-*  18.50 €
- Frischer Yellowfin-Thunfisch *-gegrilltes Steak ca. 170g-* 17.50 €

- Gebackener „Tempura-Spargel“** *-Vegetarisch-*  24.80 €
auf cremiger Kräuter-Polenta
mit jungen Karotten, Pesto rosso und Parmesan

- „Spargeltoast“**  19.80 €
mit gekochtem Schinken und weißem Stangenspargel
auf Toast mit Sauce Hollandaise **oder** Käse überbacken