

Schwäbische Versucherle

Vorspeise

Geräucherter Weißwurstsalat

Radiesle | Mäusle Kartoffeln | Kopfsalat | Senfkörnervinaigrette

Scheiben vom Iberico Schweinenacken

Wiesenkräuter | Hutzel | Birnenvinaigrette | Parmesansplitter

Maultaschen Carpaccio^{1,2}

Koriander | Apfelvinaigrette | Radieschen | Parmesan | Rucola

22,00 €

Zwischengang

Kutteln überbacken³

Fourme d´Ambert | Granatapfel | junger Spinat | Mäusle Kartoffeln

Buchweizensuppe

Bachkresse | Senföl



Schabziger Bauernkäse Ravioli

Tomatensugo | Bärlauchpesto | Ofenzwiebel



22,00 €

Hauptgang

Lammkeule in der Oliven-Senfkruste

provenzalisches Gemüse | Pommes Gratin

26,00 €

Dessert

Sauerrahmeisparfait

confierter Rhabarber | Zitronenpfefferpuffreis

Pistazienfinancier

Grappaeis | exotisches Früchtemousse

Bananenmousse

Ananas-Fenchelragôut | Guaven-Bananensorbet

20,00 €

3 Gänge 67,00 €

4 Gänge 78,00 €

Lieber Gast,

unsere Küche kocht ausschließlich mit frischen Produkten und jodiertem Salz.

In unseren Speisen können alle Allergene enthalten sein.

Bei bestehenden Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich an unser Serviceteam.

Gerne stehen wir Ihnen beratend zur Seite. ¹

Farbstoff, ²Nitrit, ³Konservierungsstoffe



= Vegetarisch

Tradition

Frühlingshafte Salat Bowl

Waldpilze | Wiesenkräuter | getrocknete Früchte | Sherryessig Vinaigrette
Brezelcrunch
16,00 €

Maultaschen Carpaccio^{1,2}

Koriander | Apfelvinaigrette | Radieschen | Parmesan | Rucola
16,00 €

Tatar von Bruchsaler Stangenspargel

Bachsaibling | Limone | gepickelter Kohlrabi
24,00 €

Geräucherter Weißwurstsalat^{1,2}

Radiesle | Mäusle Kartoffeln | Kopfsalat | Senfkörnervinaigrette
16,00 €

Buchweizensuppe

Bachkresse | Senföl
10,00 €

Essenz von der Ochsenbrust

Knöpfe | Preiselbeeren | Siedfleisch
9,50 €

Regionale Speisen von Heimischen Erzeugern

Bärlauchbratwürstle

Spargel Kartoffelsalat | Rostzwiebele³
17,50 €

Murgtalforelle in Rieslingsechtsauce überbacken

Steinchampignons | Tomaten | Estragonsenf | Hörnchenkartoffeln
26,00 €

Kutteln überbacken

Fourme d´Ambert | Granatapfel | jünger Spinat | Mäusle Kartoffeln
19,50 €

Barbarie Entenbrust in Sesamlack

Ananas Ingwerjus | asiatisches Gemüsecurry | Sobanudeln
35,00€

Hausgemachte geschmälzte Maultaschen

Rinderkraftbrühe | Gurken Kartoffelsalat | Röstzwiebele
19,50 €

Lieblingsgerichte

Lammkeule in der Oliven-Senfkruste

provenzalisches Gemüse | Pommes Gratin

25,00 €

Käsespätzle mit Zwiebele

Champignons | Bauernschinken | Wintersalat

14,00 €

Schabziger Bauernkäse Ravioli

Tomatensugo | Bärlauchpesto | Ofenzwiebel

22,00 €



Bärlauchrisotto

Parmesan | Erdfrüchtle | Pesto

18,00 €

SpargelZEIT

Bruchsaler Stangenspargel mit Schwarzwälder Schinken oder Saftschinken

Sauce Hollandaise | neue Kartoffelchen

29,00 €

ohne Schinken

24,00 €

Sautierte Spargelspitzen mit Morcheln

Kerbelcreme | Kräutersalat | Limettencrépes

24,00 €

Steak vom Milchkalbsrücken „Princess“

Bruchsaler Stangenspargel überbacken | Kerbelrahm | Steinsalzkartoffelchen

33,00 €

Schnitzel vom Milchkalbsrücken in Landbutter gebraten

Sauce Hollandaise | Stangenspargel | neue Kartoffelchen

35,00 €



=Vegetarisch

Desserts

Sauerrahmeisparfait

confierter Rhabarber | Zitronenpfefferpuffreis

10,00 €

Pistazienfinancier

Grappaeis | exotisches Früchtemousse

12,00 €

Bananenmousse

Ananas-Fenchel Ragout | Guaven-Bananensorbet

10,00 €

Sorbet des Tages

8,00 €

Werfen Sie auch einen Blick in unsere Eiskarte



= Vegetarisch

Vesper

Murgtaler Wurstsalat ^{*2,3} Bauernbrot und Landbutter	11,00
Feiner Käsesalat mit Weintrauben Nüsse, Tomaten	11,00 
Toast „Croque Monsieur“ ² Schinken, Käse und Tomaten knusprig gebacken	9,80
Deftiges Murgstubevesper aus Fieg’s Schlachtereier Hausgemachte Wurst, Bauernschinken ² , Käse ^{1,3} , Butter und Landbrot	11,50
Schwarzwälder Bauernschinken ² dünn geschnittenem Bauernbrot, Landbutter Schindler’s Kirschwasser	16,50
2 Schwarzwälder Forellenfilets Sahnemeerrettich, Bauernbrot und Landbutter	13,50
Schwäbische Flädlesuppe	7,50
1 Paar Wiener Würstchen ^{*2} Mit feinen Salaten, Meerrettich und Brot	6,80

* mit Phosphat