

Zum Start...

Gillardeau Auster

auf gestoßenem Eis | Baguette

7,60 € pro Stück | ab 6St. 7,20 € | ab 12St. 6,70 €

Spanische Jahrgangs-Sardinen aus dem Atlantik

auch zum Teilen | in der Dose serviert

19,50 €

Balfego Thunfischbauch

Avocadocreme | Fenchel | Koriander

19,50 €

Schwäbische Auster*^{1,2}

überbackene Weinbergschnecken | Kräuterbutter | Camembert

19,50 €

Dazu....

Glas Winzersekt

Pinot Sekt Brut Nature

Weingut Dautel

0,1 L – 12,00€

Glas Champagner

Maurice Vesselle Extra Brut

Cuvee Reserve Grand Cru

0,1L - 21,00 €

Weißer Portwein

Ramos Pinto

0,05L – 9,00€

Schwarzwald Spritz

Bergamotte | Needle Gin | Winzersekt | Tannenliebe

10,50 €

Lieber Gast,

unsere Küche kocht ausschließlich mit frischen Produkten und jodiertem Salz.

In unseren Speisen können alle Allergene enthalten sein.

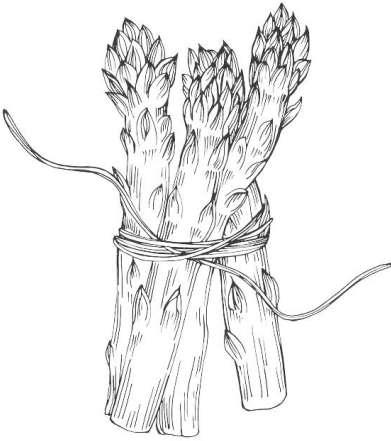
Bei bestehenden Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich an unser Serviceteam.

Gerne stehen wir Ihnen beratend zur Seite.

¹Farbstoff, ²Nitrit, ³Konservierungsstoffe



SpargelZEIT



Spargel Cappuccino

Holunderessigschaum | Profiteroles
13,00 €



Bruchsaler Stangenspargel

Sauce Hollandaise | neue Kartoffelchen
24,00€



mit Saftschinken oder Schwarzwälder Schinken^{*2}

29,00 €

mit gebratenem Schwarzwald-Forellenfilet

39,00 €

mit Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken

42,00 €

Entrecôte vom Simmentaler Weiderind

Spargel-Morchelragout | Kerbelrahm | Steinsalzkartoffeln
38,00 €

Stangenspargel im Crépemantel^{*2}

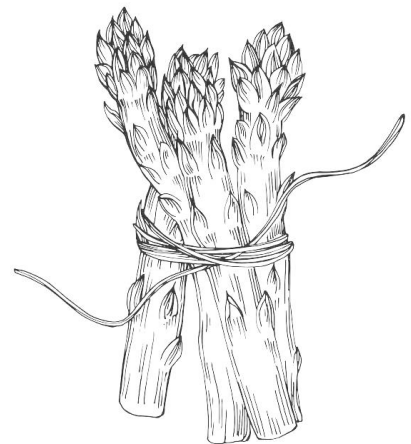
mit Schinken und Käse überbacken | Sauce Hollandaise
34,00 €

Wir empfehlen dazu

2022 Pinot Blanc
Weingut Maximin Grünhaus, Mosel
0,1 L 8,50 Euro
0,25 L 16,00 Euro

2023 Weißburgunder «vom Muschelkalk»
Weingut Rebholz, Pfalz
0,375 L 40,00 Euro

2021 Silvaner „Sehnsucht“
Weingut Horst Sauer, Franken
0,7l 66,00 Euro



Tradition

Wiesenkräuter Salat

Holunderblüten Vinaigrette | Spargel | Erdbeeren | Kartoffelbrot Kruste
16,00 €



Schwarzwurst Carpaccio

Senfvinaigrette | Radieschen | Brot Kruste
24,00 €

Essenz von der Maispoularde

Nameko Pilze | Kombualge
12,00 €

Gebackene kleine Artischocken

Spinatsalat | Olivenöl | Zitrone
22,00 €



Regionale Speisen von Heimischen Erzeugern

Schnitzel vom Milchkalbsrücken in Landbutter gebraten

Wildpreiselbeeren | lauwarmer Gurken-Kartoffelsalat
29,00 €

Paillard vom Hirschrücken

Steinchampignons | Hagebutte | handgeschabte Spätzle
35,00 €

Kartoffelpaghetti*²

Spiegelei | krosser Schwarzwälder Schinkenspeck | Belper Knolle
21,00 €

Kross gebratene Kalbsnieren*^{1,2}

Sherry-Essigsauce | Wilder Lauch | Tomate | Bratkartoffel
26,00 €

Gebackene Hähnchenschenkel mit Limette

Curry Bananen Sauce | Koriander Gurkensalat | Süßkartoffeln
27,00 €



Lieblingsgerichte

Iberico „Lagarto de Bellota“ vom Grill

Tomaten-Limettensalsa | Kopfsalatherzen | Rosmarinkartoffeln
35,00 €

Käsespätzle mit Zwiebele*^{1,2}

Champignons | Bauernschinken | Salat Mesclun
16,00 €

Maischollenfilet „Finkenwerder Art“

Frühlingslauch | Shrimps | Speckkruste | Kräuterkartoffelchen
34,00 €

Bärlauch-Kartoffelschaum

Chillitomate | Kartoffelchips
11,00 €



Bärlauch-Gnocchi*^{1,2}

Spargelspitzen | Tomatenschmelz | Krosser Parmesan
22,00 €



Geschnetzeltes vom Milchkalbsrücken

Geröstete Cashewkerne | Senfgurke | Pak Choi
38,00 €

Sandwiches

Pulled Beef Burger

Cole Slaw | Romana Salat | Ananas | Wedges
24,50 €

Desserts

Karottenkuchlein

Physalis | weiße Schokolade | Passionsfruchtsorbet
14,00 €

Karamellierte Birne

Zimtcrumble | Walnussmousse | Portweingelee
14,00 €

Mocca Parfait

Konfierte Heidelbeeren | Mandelfinancier
14,00 €

Sorbet des Tages

11,50 €


Werfen Sie auch einen BLICK in unsere Eis Karte

Alle Preise verstehen sich in € und inklusive der gesetzlichen MwSt.



= Vegetarisch

Vesper

Murgtaler Wurstsalat ^{*2,3} Bauernbrot und Landbutter	13,50€
Feiner Käsesalat mit Weintrauben ^{*1,2} Nüsse, Tomaten	13,50 € 
Toast „Croque Monsieur“ ^{*2} Schinken, Käse und Tomaten knusprig gebacken	16,00€
Deftiges Murgstubenvesper ^{*1,2} aus Fieg's Metzgerei Hausgemachte Wurst, Bauernschinken Käse, Butter und Landbrot	15,00€
Schwarzwaler Bauernschinken ^{*2} dünn geschnittenem Bauernbrot, Landbutter Schindler's Kirschwasser	18,00€
2 Schwarzwaler Forellenfilets Sahne Meerrettich, Bauernbrot und Landbutter	13,50€
Schwäbische Flädlesuppe	9,50€
1 Paar Wiener Würstchen ^{*2} Mit feinen Salaten, Meerrettich und Brot	7,50€

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.

**Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter über auffällige
Unverträglichkeiten und Allergien
geöffnet von 18:00-21:00 Uhr**

