

Zum Start...

Poget Auster

auf gestoßenem Eis | Baguette
6,90 € pro Stück | ab 6St. 6,50 € | ab 12St. 6,00 €

Spargel Tempura

Orangen-Ananas Chutney
19,50 €

Balfego Thunfischbauch

Avocadocreme | Fenchel | Koriander
19,50 €

Mozzarella*^{1,2}

Büffelmilchmozzarella | pimentonische Paprika
19,50 €

Dazu....

Glas Winzersekt

Pinot Rose Brut Nature
Weingut Fritz Wassner
0,1 L – 12,00€

Glas Champagner

Maurice Vesselle Extra Brut
Cuvee Reserve Grand Cru
0,1L - 21,00 €

2010 Marsala „Vergine“ Reserve

Florio | Sizilien
0,05L – 9,00€

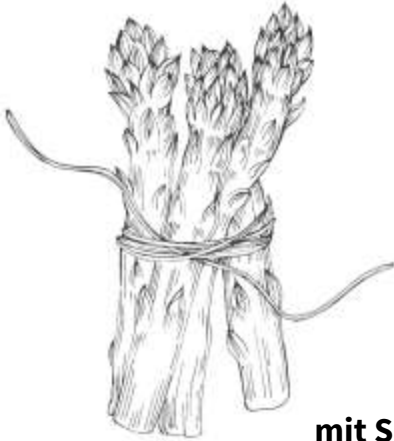
Waldmeister Mojito

Eine himmlische Kombination
aus Waldmeister, Limette und Minze
11,00 €

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.
¹Farbstoff, ²Nitrit, ³Konservierungsstoffe



SpargelZEIT



Grüner Spargel Cappuccino

Parmesan | Schinkengrissini

15,00 €



Bruchsaler Stangenspargel

Sauce Hollandaise | neue Kartoffelchen

26,00€



mit Saftschinken oder Schwarzwälder Schinken*²

31,00 €

mit gebratenem Schwarzwald-Forellenfilet

39,00 €

mit Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken

42,00 €

Milchkalbsrücken-steak Princess überbacken

Sauce Hollandaise | Stangenspargel | Kroketten

42,00 €

Stangenspargel im Crépemantel*²

mit Schinken und Käse überbacken | Sauce Hollandaise

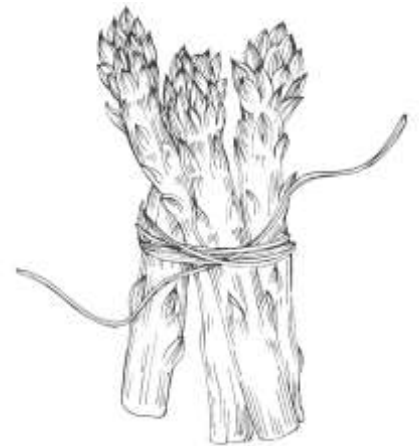
34,00 €

Wir empfehlen dazu

2022	Weißburgunder
	Weingut Emrich Schönleber Nahe
	0,1 L 8,50 Euro
	0,25 L 17,00 Euro

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

2023	Silvaner „Sonnenberg“ 1G.
	Weingut Zehnthof Luckart, Franken
	0,7l 74,00 Euro



PastaPOESIE

Hausgemachte Tagliatelle

Gefüllte Conchiglioni

Bärlauch | Chorizzo | Parmesan

22,00 €

Spargel in Kerbelrahm

Morcheln | Klussmann's Ziegenkäse

24,00 €



Asiatisch

Zitronengras-Kokosschaum | Namekopilze | Maispoularde

26,00 €

Dinkelnudeln

Amalfi Zitrone | Lachsforellenschmelze

24,00 €

ohne Lachsforelle

19,00 €



Tradition

Spargel mit Wan Tan

Sojaglace | gepickelte Radieschen | Erbsensprossen
24,00 €



Tatar vom Simmentaler Rinderfilet

Schmand | junger Lauch | Tandori Masala
24,00 €

auf Wunsch **30g Sibirskaya extra** dazu
65,00 €

Wurstsalat Triologie „Schwarzwald“

Schwäbischer: Blutwurst | Apfel
Bauernart: Rettich | süßer Senf | Kräuter
Straßburger Art: Bergkäse | Staudensellerie
21,00 €

Ceviche von geräucherter Lachsforelle

Zitrusfrüchte | Chili
25,00 €

Bunte Frühlingsalate

11,00€

Seelenwärmer

Kraftbrühe von der Rinderschulter

Leberknödel | Zwiebelschmelze | Bärlauch
15,00 €

Grüner Spargel Cappuccino

Parmesan | Schinkengrissini
15,00 €

Regionale Speisen von Heimischen Erzeugern

Schnitzel vom Milchkalbsrücken in Landbutter gebraten

Wildpreiselbeeren | lauwarmer Gurken-Kartoffelsalat
29,00 €

Paillard vom Hirschrücken

Steinchampignons | Preiselbeeren | handgeschabte Spätzle
35,00 €

Gebratenes Kalbsbries in Nussbutter

Morcheln | Kartoffelschaum Romanosalat | Gnocchi
28,00 €

Gebratene Maispoulardenbrust mit Spargel gefüllt

Spätzle-Rösti
28,00 €



Lieblingsgerichte

Milchlammstelze mit Aromaten glaciert

Baharat | Rhabarber | geschmorte Möhren | Kartoffelkrapfen

28,00 €

Käsespätzle mit Zwiebele*^{1,2}

Champignons | Bauernkäse

16,00 €



Schollenfilet in Zitronenbutter gebraten

Zweierlei Spargel | Steinsalz Kartoffel

34,00 €

Lammfilet Wellington

grüne Sauce | provenzalisches Gemüse | Rosmarinkartoffeln

für 2 Personen 400g

44,00 €

Senfrisotto mit Parmigiano Reggiano

Gepickeltes Wurzelgemüse

24,00 €



Desserts

Pistazien Verveinecreme

Erdbeere | Rhabarber | Balsamico

15,00 €



Kardinalschnitte mit Lango Leggero

Ananas | Johannisbeere | Kaffeesauce

14,00 €



Original Beans Schokoladorsorbet

Kalter Cappuccino | Kaffeebohnen crunch

15,00 €



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 Murgstubevesper ^{*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 Sahnemeerrettich, 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**

