VORSPEISEN

Cremige Spargelsuppe mit Einlage ^{1a, 7} 8,90 €

Kalbstafelspitz mit Frankfurter Grüner Soße⁷ und Spargel mit Vinaigrette 16,80 €

Geröstete Rote Beete mit Walnusscrème und Estragon-Vinaigrette (vegan) ^{1a,8c,10}
13,80 €

Ein Spinatknödel mit Schnittlauchsößle auf lauwarmem Spitzkohlsalat ¹a,3,7,9 10,80 €

SALAT

Großer Salat mit gebratenem grünen und weißen Spargel ^{7,10} 17,80 €

> Großer Salat mit Roastbeef-Streifen ^{1a,10} 20,80 €

> > Beilagensalat ¹⁰ 6,80 €

HAUPTSPEISEN

Drei Spinatknödel mit Schnittlauchsößle auf lauwarmem Spitzkohlsalat ¹a/c, 3,7,9 18,80 €

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Speck-Röstkartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone ^{1a/c, 3,7,N} 32,80 €

Sellerieschnitzel mit Röstkartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone (vegan) ^{1a,9} 24,80 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten (220g) mit Spätzle oder Speck-Röstkartoffeln ^{1a/c, 3,7,9,12,N,F} 34,80

Hausgemachtes Sauerbratengulasch mit handgeschabten Spätzle und Marktgemüse ^{1a, 3,7,9,12,F} 27,80 €

Gebratenes Zanderfilet auf jungem Blattspinat, mit Beurre Blanc und Drillings-Kartoffeln ^{1a,7,9,12} 34,80 €

Portion Stangenspargel

mit Drillings-Kartoffeln ODER Kräuterflädle, Sauce-Hollandaise ODER zerlassene Butter ^{1a,3,7,12} 25,90 €

> mit gekochtem Schinken A,K,N 30,40 € mit kleinem Wiener Schnitzel ^{1a/c, 3,7} 34,40 € mit kleinem Roastbeef 38,60 €

DESSERT

Rhabarberragout mit frischen Erdbeeren und Topfenmousse ^{3,7} 9,50 €

New-York-Cheese-Cake mit hausgemachtem Erdbeer-Honig-Sorbet ^{1a,3,7} 9,80 €

Eisvariation mit 3 hausgemachen Eis- oder Sorbetsorten dazu frische Früchte ⁷
9,50 €

hausgemachte Eis- oder Sorbetsorten 1 Kugel 3,00 € 2 Kugeln 6,00 €