

Aus der Vitrine

Oliven in Kräuter Öl	2,00
Kichererbsen-Mousse	3,50
Handkäse mit Musik	3,50
Spinatsalat mit Pinienkernen	3,50
Ziegenkäse und Pflaume im Speckmantel	4,00
Rote Bete, Salzzitrone, Schafsjoghurt	4,50
Frankfurter Grüne Soße mit Bio-Onsenei	4,50
Lammbouletten mit Aioli	4,50
Tête de moine, Pflaumenchutney	4,50
Chorizotortilla	4,50
gebratene Jakobsmuschel auf Algensalat	5,00
gebratene Entenleber, Sherry, Pinienkernen	5,00
Entenrillette mit Whiskypflaumen	5,00
Vitello tonato	5,00
Wachtelbrust, Linsensalat	5,50
Rindercarpaccio	5,50
Scampi in pikantem Knoblauchöl	5,50
geräucherter Aal, Meerrettichschaum, Apfel-Gurkensalat	5,50
hausgebeizter Lachs, Rösti	5,50
Kalbskopf in Senfvinaigrette	5,50
gegrillter Pulpoarm, asiatischer Gurkensalat	6,00
Ceviche vom Wolfsbarsch, Rhabarber	6,00
Pastrami, Bacon-Jam, Senfgurkensalat	6,00
Pfirsich-Zitronengrass-Sorbet, Schokoladen-Schaum	5,00
Rhabarber-Tarte Tatin, mit Bio-Sahne	4,50
mit Vanille-Rum-Eis	6,50

Salate

Blattsalat:

Himbeer,- Walnuss-, Balsamico-Dressing	8,00
mit gratiniertem Ziegenkäse	12,50

Suppe

Kartoffel-Bärlauchsuppe, Salsiccia	6,50
---------------------------------------	------

Kleine Gerichte

Maultaschen mit Kartoffelsalat	12,50
berliner Blutwurst (Bünger), Preiselbeer-Birne Süsskartoffelstampf	12,50

Hauptspeisen

Bruchsaler Spargel Grüne Sauce/ Tomatenvinaigrette/ Misosabayon, Drillinge	18,00
mit Aalvinagrette	19,00
mit Rosmarinschinken	22,50
mit Filet v. schwäbisch-hällischem Schwein	26,50
BBQ-Lachs, Avocadodip geschmorte Salatherzen in Kräutervinaigrette Bärlauchdrillinge	19,00
geschmorte Kalbsbäckchen, Morcheln Liebstöckel-Möhren, Spinatknödel	21,00
Lammrücken, Paprikapolenta Fenchel, Feta, Oliven	26,00

Käse, Desserts

Käseauswahl, Rohmilch	12,50
Milchrahmstrudel, Rhabarberkompott, Amaretto-Eis	9,50