

Vorspeisen

Marinierte rote und gelbe Beete mit Balsamicocreame, Gemüsetatar und Burrata
14,80

„Vitello tonato“
Kalbsrücken rosa gebraten in feiner Thunfischcreme mit Kapern und Sardellen verfeinert, kleiner Salat
16,80

„Spargelsalat“
Lauwarmer Stangenspargel mit rotem Chicorée, Kirschtomaten, Radiesle und Avocado
16,80

„Dreierlei Vorspeisen im Frühling“
Serviert im Tellertürmchen mit
Mediterranem Meeresfrüchtesalat, Spargelcocktail mit Lachstatar, Ziegenfrischkäse mit Feigensenf und Buchweizensalat
16,80

Suppen

„Schwäbische Suppenschüssel“
Kräftige Rindfleischbrühe mit Grießklößchen, Markklößchen und Flädle
6,80

Cremesüppchen von frischem Bärlauch mit Croûtons
6.80

Rahmsuppe von Pfälzer Spargel mit Spargelstücke
7,50

Frischer Spargel aus der Pfalz
Vom Spargelhof Eberhardt Weisenheim am Sand

Ein Bund frischer Stangenspargel (500 gr Rohgewicht) mit
Kartoffeln oder Schnittlauchflädle ,dazu hausgemachte
holländische Soße

23.-

dazu

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 13.-
Luftgetrockneter italienischer Landschinken und gekochter
Schinken 8.-

Ein Bund Stangenspargel „ mediterran“
mit Kirschtomaten, Ciabattabrösel und Parmesan überbacken,
Basilikumschaum und Kräuterkartoffeln

28.-

Empfehlungen- Fleisch

Lammhüfte „provenzalisch“ mit Knoblauch und Kräutern gebraten in
Rosmarinjus auf Ratatouille mit knusprigen Kartoffelwürfel

31.-

„Bärlauchschnitzel vom Kalbsrücken“

in Bärlauchpanade auf hausgemachten Taglierini mit Schmortomaten und
Frühlingsgemüse

31.-

Fisch

„Linde Fischvariation“

Dreierlei gegrillte Edelfischfilet mit Riesengarnelen in Safransoße mit frischem
Marktgemüse und Kartoffelgnocchi

33.-

Gratiniertes Kabeljaufilet mit Spargelragout, hausgemachte Taglierini in
Bärlauchsoße mit Schmortomaten

32,80

Vegetarisches

Gebratene Karotten-Kräuterpuffer mit Frühlingsgemüse,
Petersilienmousseline und gebackener roter Beete
19,80

Hausgemachte Bärlauch Gnocchi auf Spargelragout mit
gebratenem Blumenkohl
19,80

Salate

Salat und Steak

Rumpsteak vom hohenloher Rindvieh mit hausgemachter Kräuterbutter,
Rohkost und Blattsalaten, ofenfrisches Brot
22,80

Salatteller mit „Allerlei vom Meer“

gebratene Edelfischfilets und Riesengarnelen an Blattsalaten der Saison mit
Balsamico und Baguette
22.-

Salatteller der Saison
6,50

Eine Portion frisches Gemüse der Jahreszeit
6.-

Heimatküche

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle
und Salatteller
30,80

„Filettöpfe“ Schweinelendchen mit hausgemachten Spätzle, Rahmpilzen,
Schupfnudeln, dazu Salatteller der Saison
21,80

„Grillteller“ Steaks vom hällischen Landschwein und Putenbrust mit
Pfeffersöße, hausgemachter Kräuterbutter und gebackenen
Kartoffelspalten und Salatteller
19,80

Rahmschnitzel vom Schweinerücken mit Cremechampignons und
hausgemachten Spätzle dazu Salatteller der Saison
19.-

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Spätzle
oder Pommes frites und Salatteller
18,50

„Maultaschen nach altem Familienrezept“
Hausgemachte Maultaschen nach Originalrezept mit Zwiebelschmelze,
Kartoffelsalat und Blattsalat
14.-

Dessert

Crème brûlée mit gebackener Schokokugel auf Ananasragout und
Aprikosensorbet

11,80

„Rhabarberlasagne“

Parfait , Kompott, Mousse und Sorbet von Rhabarber mit weißem
Nougateis

10,80

Quittenparfait an Balsamicokirschen , Zimteis und Amarettini

10,80

„Sorbet mit Pfiff“

Blutorangensorbet mit Liebl Blutorangengeist

5,50

Vanillerrahmeis mit heißen Himbeeren

6,80

Walnußbecher mit Walnußeiscreme, Eierlikör und Sahne

7.-

Affogato – eine Kugel Vanillerrahmeis mit Espresso

4,20

Gemischtes Eis mit Sahne

5,80