



EINSTIEG

Rauchfisch	15
Schwarzwald Rauchforelle Meerrettich Molke	
Nacken von einem Niederweiler Weidelamm	14
Rhabarber Schwarzer Knoblauch Joghurt	
Badisches Schneckenpfännle	16
Bärlauch	
Frühlingsalat	10
Radieschen Wildkräuter	
Suppen und Zwischengänge	
Kalbsbries	18
Morcheln Grüner Spargel Pilztee	
Ramen vom Bio-Freilandhuhn aus St.Peter	12
Buchweizen Schwarzwald-Miso Fichte	
Kalbskopf	16
Risotto Mangold	
HAUPTGANG	
Conchiglioni Rigati	28
Fenchel Pistazien	
Pochiertes Ei & Morcheln	28
Nussbutter-Kartoffel Mousseline Spargel Spinat Pilzjus	
Zweierlei Maibock vom „Sehringer-Hexmatt“	38
Bunte Baby Karotten Schupfnudeln Hollunder-Wild Soße	
Maischollen Filet aus Wildfang	36
Frühlingsgemüse Nussbutter-Kartoffel Mousseline Hollunder Beurre Blanc	
Cordon Bleu vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein	32
Bratkartoffeln Dijon-Senfsauce Frühlingsalat	
Dry Aged Kotlett vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein	38
Zweierlei Bohnen Kartoffel-Terrine Senf	
Zweierlei vom Bio-Freilandhuhn aus St.Peter	38
Weißer und Grüner Spargel Pommes Dauphine Sauce Hollandaise	
DESSERT	
Quark Mohnknödel	16
Rhabarber	
Erdbeer-Tartlette	14
Creme Patissier Joghurt Eis	
Mousse au Chocolat von Original Beans (Bio & Fairtrade) Schokolade	14
Crue de Cacao	
Frische Erdbeeren mit Schlagsahne	9,5



Unsere Spargel-Klassiker

EINSTIEG

Spargelcremesuppe 12
Spargelspitzen | Bärlauchöl

Spargelsalat 12
Haselnussdressing | Kerbel
mit Fenchelschinken 14

HAUPTGANG

Portion Markgräfler Spargel 29
Neue Kartoffeln oder Kratzete
Sauce Hollandaise

dazu können Sie wählen

Portion Schwarzwälder Fenchel & Grill 11
Schinken

Paniertes Kalbsschnitzel 14

Lachsforelle 15