

# FRISCHER SPARGEL

Frische, Qualität und Geschmack spielen für uns eine sehr große Rolle.

Aus diesem Grund beziehen wir unseren Spargel direkt vom Erzeuger.

## SOUPS & STARTERS

**SPARGELCREMESUPPE** 8,80 €  
mit Spargelstückchen und Croutons

**LAUWARMER SPARGELSALAT** 16,80 €  
frischer Spargel mit Balsamico-Dressing  
**Add Topping: GAMBAS + 16,80 €**

**GEBRATENER BUNTER SPARGEL** 22,80 €  
mit Sesam & Soja, Sprossen und Jakobsmuscheln

## MAINS

**FRISCHER SPARGEL** 24,80 €  
Rohgewicht 300g  
mit Kartoffeln oder Kräuter-Crêpes und hausgemachte Sauce Hollandaise

Bitte wählen Sie dazu:

**GEMISCHTE SCHINKENPLATTE** 9,80 €

**WIENER SCHNITZEL VOM KALB** 100 g Rohgewicht 16,80 €

**GEGRILLTES LACHSFORELLENFILET** 16,80 €

**FILET VOM ARGENTISCHEN BLACK ANGUS RIND** 26,80 €  
150 g Rohgewicht

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG ZUM SPARGEL

**WEINGUT KLUMPP, BRUCHSAL, KRAICHGAU  
WEISSBURGUNDER GUTSWEIN TROCKEN**

Burgundisch in der Substanz, finessenreich und eben auch pures, fruchtig-frisches Trinkvergnügen.  
- zart cremig, feinsaftig, vollgepackt mit reifen Aromen von kandierten Zitrusfrüchten, Steinobst,

Äpfeln und Melonen- 0,2l 8,80 € 0,75l 30,80 €



# STARTERS & SOUPS

---

---

**BLATTSALATE V+** 8,80 €  
mit Pinienkernen und Croûtons

**Toppings: Rinderfiletstreifen + 15,80 €**

**Gambas + 16,80 €**

**WILDKRÄUTERSCHAUMSUPPE V** 9,80 €  
mit gefüllten Flädle

**VITELLO TONNATO** 18,80 €  
Dünne Kalbsfleischscheiben mit einer Thunfischmayonnaise

V = Vegetarisch

V+ = Vegan

- ❖ Vorab servieren wir Ihnen unser uriges Hausbrot - Brot aus dem Holzofen und Aufstrich. Sollte es Ihnen so gut geschmeckt haben, dass Sie unser leckeres Hausbrot nachbestellen möchten, würden wir Ihnen 2,00 € pro Person Nachservice berechnen.
- ❖ Pro Umbestellung erlauben wir uns, Ihnen 1,50 € zu berechnen für den erforderlichen Mehraufwand.



# MAINS

---

---

<b>MATJESFILET „HAUSFRAUEN ART“</b>	<b>21,80 €</b>
an Äpfeln, Zwiebeln in Sauerrahm mit Bratkartoffeln	
<b>LACHSFORELLE GEBRATEN - AUF ERBSENPÜREE</b>	<b>27,80 €</b>
Erbsensalat mit Minze und Kartoffelwürfeln	
<b>BRUST &amp; KEULE VOM STUBENKÜKEN</b>	<b>28,80 €</b>
mit eingelegten Zwiebeln, Linsensauce und Kartoffelgratin	
<b>ROSA GEBRATENE REHKEULE</b>	<b>29,80 €</b>
mit Pfirsich, Knödel und Dörrobstsauce	
<b>TAGLIATELLE MIT HIRSCHRAGOUT</b>	<b>27,80 €</b>
Parmesan und Preiselbeersauce	
<b>TORTELLONE „MARGHERITA“ <span style="color: green;">V</span></b>	<b>24,80 €</b>
gefüllt mit Mozzarella und getrockneten Tomaten, Basilikumsauce	

V = Vegetarisch

V+ = Vegan



# STEUERMANN'S

---

---

## CLASSICS

**STEUERMANN'S BOUILLABAISSE** 13,80 €  
Fischsuppe Marseiller Art mit Safran und Aioli

**ALS HAUPTGERICHT** 20,80 €

**HAUSGEBEIZTER GRAVEDLACHS** 18,80 €  
auf Kartoffel-Zucchini-Rösti mit Senfdillsauce

**ALS HAUPTGERICHT** 26,80 €

**GEBACKENES ZANDERFILET** 26,80 €  
**ALT DAXLANDER ART**  
hausgemachter Kartoffelsalat • Salatbouquet  
hausgemachte Sauce Remoulade

**RUMPSTEAK VOM ARGENTINISCHEN GRAIN FED BEEF**

Kräuterbutter • Bratkartoffeln • Speckbohnen 200 g Rohgewicht **32,80 €**

300 g Rohgewicht **38,80 €**

