



FRISCHER SPARGEL VOM KAISERSTUHL

Rahmsüppchen vom Spargel mit bunten Spargelstücken 4,50

Lauwarmer Spargelsalat mit gratiniertem Ziegenkäse
auf Crostini und Ahorn-Vinaigrette 11,50

Portion frischer Kaiserstühler Stangenspargel (250 g) 15,80
mit Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter und neuen Kartoffeln

dazu empfehlen wir:

mit gekochtem und rohem Schinken 5,50

mit zwei Medaillons vom Schweinefilet 7,80

mit gebratenem Zanderfilet 8,80

mit saftigem Rumpsteak vom argentinischen Weiderind (200g) 12,80

„Spargel im Schlafrock“ 14,50
Frischer Stangenspargel (160g) ummantelt mit Pfannkuchen,
Saftschinken und Sauce Hollandaise

Medaillons vom Schweinefilet auf gebratenem Spargel mit
Kirschtomaten, Oliven, Parmesanspänen und neuen Kartoffeln 18,50

Frischer Stangenspargel (160g) mit gebratenem Seeteufel-Bäckchen,
Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln 24,50

Filet vom südamerikanischen Weiderind auf Mango-Spargelragout
an Orangen-Balsamico-Glace und neuen Kartoffeln 25,50

Alle Preise in Euro (inkl. MwSt.)



SUPPEN UND VORSPEISEN

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Gemüsestreifen	4,60
„Anti Pasti“ mit gegrilltem und eingelegtem Gemüse, Parmaschinken, Salami, Taleggio, Oliven, gefüllte Tomate und Bauernbrot	11,50
auch als Hauptgang erhältlich	16,50

SALATE

Bunter kleiner Salatteller der Saison	4,90
Variation von Blatt- und Rohkostsalaten an Kräuter-Joghurtdressing <u>wahlweise:</u>	
mit gebratenen Putenstreifen	12,80
mit gebackenen Fischknusperli	13,80
mit Zanderfilet vom Grill und Mandelbutter	16,80
mit Rumpsteak vom südamerikanischen Weiderind, Kräuterbutter	19,80

KINDERGERICHTE

Erdbewohnerstäbchen sind Pommes frites mit Ketchup	4,50
Biene Maya liebt Kartoffelpuffer mit Apfelmus	5,80
Paulchen Panther isst gerne paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Ketchup	7,50
Käpt`n Blaubär freut sich auf Fischknusperle und Pommes frites	8,50



FISCH UND VEGETARISCH

Klößchen vom Hecht auf Gemüsenudeln an Dillrahmsauce (s.)	17,50
Filet vom Zander auf der Haut gebraten an Zitronen-Melissensauce mit Zucchini-Paprikagemüse und geschwenkten Gnocchis	19,50
Gelbes Thai-Gemüsecurry mit Pilzen und frittiertem Koriander, dazu servieren wir dreierlei Reis	12,80
Gerollte Gemüseaultaschen auf mediterraner Sauce und Olivenöl	13,50

VOM GRILL UND AUS DER PFANNE

Schnitzel vom Schweinerücken „Wiener Art“ (s.) mit Pommes frites und buntem Salat	14,50
Putenbruststeak an fruchtigem Ananas-Mango-Ragout (s.) an Kokos-Currysauce und dreierlei Reis	16,50
„Hegau-Wok“ mit Streifen von Rind- und Schweinefleisch (s.) Mit knackigem Gemüse, Pilzen und dreierlei Reis	17,80
Medaillons vom Schweinefilet aus der Honig-Apfelmarinade (s.) an Calvadossauce auf -Zucchini- Paprikagemüse und Spätzle	18,80
Geschmortes Lammhäxle an Burgundersauce mit Speckbohnen und Kartoffelgratin	22,50
Rumpsteak vom Black Angus Beef mit mediterraner Gewürzbutter auf grünen Speckbohnen und Kartoffelgratin	23,80

(S.) als Seniorenportion erhältlich. Für Beilagenänderungen berechnen wir 0,50 €.
Alle Preise in Euro (inkl. MwSt.)



VESPERKARTE (ab 14.30 Uhr möglich)

„Toast Hawaii“ Toast, Schinken, Ananas, Käse überbacken	8,50
Schweizer Wurstsalat mit Käse, Zwiebelringe und Bauernbrot	9,80
„Schinken-Käseplatte“ zweierlei Schinken, Weich- und Hartkäse, Feigensenfsauce, Butter und Bauernbrot	11,80
Variation von Blatt- und Rohkostsalaten an Joghurtdressing <u>wahlweise</u> :	
mit gebratenen Putenbruststreifen	12,80
mit Fischknusperli im Bierteig gebacken	13,80
Gelbes Thai-Gemüsecurry mit Pilzen und frittiertem Koriander, dazu servieren wir dreierlei Reis	12,80
Schnitzel vom Schweinerücken „Wiener Art“ (s.) mit Pommes frites und buntem Salat	14,50
Klößchen vom Hecht auf Gemüsenudeln an Dillrahmsauce (s.)	17,50

EISBECHER UND HAUSGEMACHTE DESSERT

Gemischtes Eis / mit Sahne	4,50 / 5,00
Kindereis Kunterbunt mit Sahne und Smarties (1)	3,50
Eiskaffee mit zwei Kugeln Vanilleeis, Sahne	4,80
Waldbeeren-Becher Waldbeer- und Vanilleeis auf Beerenragout und Sahne	6,80
„Cup Cappu“ Schoko- und Cappuccinoeis auf Baiserstückchen, Eierlikör und Sahne	7,30
Creme Bruleé von Zitrusfrüchten mit Mango-Cranberriesragout und Kokoseis	8,00
Warmer Apfelstrudel auf Vanillesauce und Walnusseis	8,50

Eissorten: Vanille, Erdbeer, Schokolade, Walnuss, Cappuccino, Waldbeer

Für Beilagenänderungen berechnen wir 0,50 €. Alle Preise in Euro (inkl. MwSt.).