



Suppen und Vorspeisen

Bärlauchsuppe mit Sahnehaube und Mandelsplitter	5,50
Rahmsuppe von frischem Stangenspargel mit Einlage	5,80
Dreierlei hausgebeizter Lachs an Honig- Dill- Senfsauce und Wildkräutersalat	11,80
Geflämmtter Ziegenfrischkäse von der Käserei vom Höchsten auf Zwergorangen- Kompott und Salatbouquet / als Hauptgang	12,80 16,80

Salate und Vegetarisches

Bunter kleiner Salatteller der Saison	5,90
Bunte Reichenauer Salatvariation an Kräuter-Joghurtdressing <u>wahlweise:</u>	
mit zartem Putensteak und Kräuterbutter	17,50
mit Zanderfilet vom Grill und Mandelbutter	21,50
mit Rumpsteak vom Green Feed Weiderind mit Kräuterbutter	25,50
Gebackene Risottobällchen auf Ratatouille-Gemüse (vegan und glutenfrei)	16,50
Granatapfel- Spargelragout, neuen Kartoffeln an Bärlauchschaum	16,80

Kindergerichte

Hausgemachte Spätzle mit Bratensauce	5,00
Kartoffelpuffer mit Apfelmus	6,00
Zartes Putenschnitzel mit Spätzle und Bratensauce	7,80

(S.) als Seniorenportion erhältlich. Beilagenänderungen sind an Ostern nicht möglich.
Alle Preise in Euro (inkl. MwSt.)



Aus Fischers Netz

Pochiertes Zanderfilet an Bärlauchschaum (S.) mit Vichy- Karotten und Kartoffelmousseline	25,80
Doradenfilet vom Grill auf Granatapfel- Spargelragout und neuen Kartoffeln	27,80

Geschortes und Gegrilltes

Zartes Putensteak auf Mittelmeer- Ratatouille- Gemüse (S.) an Bärlauchsauce und Kräuternudeln	18,80
Schmortopf vom Hohentwielier Lamm (S.) mit mediterranem Gemüse und hausgemachten Spätzle	22,80
Tranchen vom Schweinefilet an Estragon- Burgunderjus (S.) auf Gemüse- Ratatouille und Kartoffelmousseline	23,80
Hohentwielier Lamnbraten mit mediterranen Kräutern gegart (S.) an eigener Sauce mit Speckböhnchen und Kartoffelgratin	24,80
Rumpsteak vom Green Feed Angus Weiderind an Pfeffer- Cognacjus mit Speckbohnen und Kartoffelgratin	29,80

Frischer Spargel vom Spargelhof Waßmer

Portion Spargel (300g Rohgewicht) mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln	18,80
<u>dazu empfehlen wir:</u>	
mit gekochtem und Schwarzwälder Schinken	6,50
mit Tranchen vom Schweinefilet	9,80
mit Zanderfilet vom Grill	12,80

(S.) als Seniorenportion erhältlich. Beilagenänderungen sind an Ostern nicht möglich.
Alle Preis in Euro (inkl. MwSt.)



MENÜ vom Hohentwiel Lamm

36,00

Bärlauchsuppe mit Sahnehaube und Mandelsplitter

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Hohentwiel Lammbraten mit mediterranen Kräutern gegart
an eigener Sauce mit Speckböhnchen und Kartoffelgratin

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

„Schokolade 3.0“ dunkles Mousse, Vollmilchschokolade und
weißer Schokoladenkuchen auf Fruchtspiegel

MENÜ Fisch

39,00

Rahmsuppe von frischem Stangenspargel mit Einlage

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Doradenfilet vom Grill auf Granatapfel- Spargelragout
mit neuen Kartoffeln

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Tonkabohnen- Crème Brûlée mit Rhabarberkompott

MENÜ Spargel

42,50

Dreierlei hausgebeizter Lachs an Honig- Dillsensauce
mit Wildkräutersalat

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Tranchen vom Schweinefilet mit frischem Stangenspargel,
Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Erdbeer- Mangoparfait auf Waldbeerenspiegel