

GELACH(S)T

Lachsforelle, Bruchsaler Spargel, Brunnenkresse,
Nektarine und Schwedenmilch



ZANDER „SCHÖNE MÜLLERIN“

Zander, Zitrone, Petersilie, Nussbutter und Kartoffelschaum



KALB & SPARGEL

Kalbsfilet, Nußbutterjus, Bruchsaler Spargel aus dem Sud,
Schaumomelette und Zitronenhollandaise



DESSERTKREATION „MUTTERTAG“

Schokoladenherz, Himbeergelee , Vanillesand und Yuzu

CÔTE D`AZUR

Angelgefischter Wolfsbarsch „petit bateau“, Ratatouille
in Formen und Strukturen, Safran Artischocke, schwarzes Olivenöl



TEATIME MIT BOUILLABAISSE

Unser „Signatur Dish“ seit 2 Jahrzehnten



ATLANTIK UND FELD

Steinbuttschnitte, weißer und wilder Spargel, glasierte rote Zwiebeln,
bunte Kartoffeln und Rotweinreduktion



FRÜHLINGSFRISCHE

Erdbeere, Rhabarber, Sauerampfer-Sorbet, Muscovado und Basilikum

GÄNSELEBER & MEER

Gänseleberkugel, Nori Alge, Wasabi Erbse, Yuzu und Popcorn

alternativ

TAUCHGANG

Sensations Wildwasserlangustine, Spargel,
Eichelschweinschinken, glatter Pfirsich und Mandel



STEINBUTT MAL ANDERS

Steinbutt, pulled pork „asia style“, Saubohne,
Rettich und Schweinerippchensud mit Soja



AUFGEBOCKT

Rehrücken „schwäbische Art“

alternativ

ROSTBRATEN VOM STAUFERFILET 2017

Filetschnitte vom Stauferrind, Röstzwiebelkruste, Ochsenchwanzragout,
gebratener Kartoffelsalat, Spinatmaultäschle, Kalbsjus,
rote Zwiebelmarmelade und Spätzle vom Brett



SCHOKOLADE & KARAMELL

Schokolade, Ingwer, Salzbutterm-Karamell
und Passionsfrucht

TOMATENSALAT & MOZZARELLA

8erlei Tomaten süß-sauer, Mozzarella, Olivenwassercreme,
Focaccia und Rucolasorbet



BRUCHSALER SPARGEL

Klassische Spargelsuppe mit Spargelacker



KARTOFFEL, PILZE & PARMESAN

Kartoffelrisotto, Morcheln, Frühlingspilze, knuspriger Parmesan und Pilzsud



FALSCHER FRÜCHTCHEN

Sorbetquintett mit Ananas von
und Joghurt



**SALAT ANNIKA**

Knackige Salatherzen in Streifen geschnitten mit Gurken,
Radiesle und kleinen Kirschtomaten in Essig und Öl
(6,50 €)

oder

UNSERE MAULTÄSCHLE

Drei hausgemachte Maultaschen
mit Kartoffel-Gurkensalat und Soße
(6,50 €)

oder

FLEISCHBRÜHE MIT MAULTÄSCHLE

Drei hausgemachte Maultaschen
in Tafelspitzbrühe
(6,5 €)

**KNUSPRIGE FISCHSTÄBCHEN**

Fischfilet mit Zitrone mariniert und in Cornflakes knusprig gebacken,
DAZU KRÄUTERDIPS UND GURKENFÄCHER
(15,00 €)

oder

PANIERTES KALBSSCHNITZEL „WIENER ART“

Dünnes Kalbsschnitzel in Wiener Ankerbrot knusprig gebacken
mit Spätzle und Soße, Pommes und Ketchup
(15,00 €)

oder

SPAGHETTI UND TOMATENSOÛE

Spaghetti-Nest mit Tomatensoße und Parmesan
(7,00 €)

**NASCHKATZE**

Kindereisbecher mit Früchtesoße und Beeren
(7,00 €)

Gerne nehmen wir die Kinder mit in die Küche, damit sie sich ihren Eisbecher selbst zusammenstellen können.