



### Zum Einstimmen empfehlen wir ein Glas

"HUGO" Sektkocktail prickelnd und erfrischend	0,1l	5,90
Veuve Émile brut Champagner	0,1l	8,80

### Die besonderen Weine des Monats

<i>Cuvée Sant Anna</i> rot trocken Weingut Sankt Annagarten	0,2	4,80
<i>Cabernet Blanc</i> feinherb Schloßgut Hohenbeilstein	0,2l	5,40
<i>Kerner</i> Weingut R. Hetzel	0,2l	4,40
<i>Trollinger</i> "VISION" kellerfrisch trocken Heuchelberg- Keller	0,2l	4,80

### Wir empfehlen unser Menü in drei\*, vier\*\* oder fünf\*\*\* Gängen

\*33,- EUR, \*\*42,- EUR oder \*\*\*52,- EUR

### Vorspeisen und Zwischengerichte

Gebackener Kalbskopf mit Kartoffel-Radieschensalat	10,60
Gebratenes Lammbrüesle mit Feigensoße mit Rucolasalat	12,30
Marinierter Grünspargel mit Ziegenkäse in Honigkruste	11,50
Warmgeräucherter Saibling mit Gurkenspaghetti	9,80

### Fleischlos

Mit Mozzarella überbackene Grünkernbratlinge und Grillgemüse	16,50
--	-------

## Suppen

Leberknödelsuppe	5,50
Spargelcremesuppe mit Lachs-Maultäschle	5,90
Bärlauchsuppe mit Schozachtaler- Chorizo	6,60

---

## Aus Neptuns Reich

Gebratenes Lachs-Forellenfilet aus dem Schmidbachtal mit Spargel-Kartoffelragout	18,50
Ganze Mai-Scholle mit Speckstippe, Petersilienkartoffeln und Blattsalaten	19,80

---

## Hauptgerichte

Roulade vom Schozachtaler Landgockel mit gebratenem Grünspargel und Bärlauch-Gnocchi	16,80
Bund deutscher Spargel mit Hollandaise oder Butter, Kräuterflädle oder Kartoffeln	20,80
Spargel mit Schinkenauswahl, Kräuterflädle oder Kartoffeln und Hollandaise oder zerlassene Butter	25,60
Spargel mit Schnitzel vom Hohenloher Bio-Kalb, Kräuterflädle oder Kartoffeln und Hollandaise oder zerlassene Butter	29,80
Maibockrücken mit heimischen Morcheln, Erbsenstampf und Speckknödel	22,90
Zweierlei vom Lamm mit Couscous und Auberginenpüree	19,80
Rinderfilet mit Wildfanggarnelen "Surf and turf" hausgemachte Country-potatoes und Minimais	24,90

---

*Unsere Lebensmittel kommen aus der Region.  
Änderungen vorbehalten  
Alle Preise in EURO inkl. MwSt. und Bedienung*