

*Wir bereiten unsere Speisen frisch
und mit großer Sorgfalt zu, deshalb kann es zu
längeren Wartezeiten kommen.*

<u><i>Vorspeisen</i></u>	<i>Euro</i>
<i>Salatteller mit Croûton</i>	<i>12,50</i>
<i>Frühlingssalat mit Ziegenfrischkäse, gerösteten Kernen und Rhabarberchutney</i>	<i>20,50</i>
<i>Quark-Bärlauch-Maultäschle mit Spargelsalat</i>	<i>21,50</i>
<i>Scheiben vom Kalbstafelspitz mit Spargelvinaigrette</i>	<i>22,50</i>
<i>Gebäckene Fischkräpfen gegrillter Pulpo und Fregola</i>	<i>22,50</i>
<i>Variation von der Gelbschwanzmakrele mit Perlgraupen</i>	<i>24,50</i>
<u><i>Suppen</i></u>	
<i>Perlhuhnconsomme´ mit Griesßklößchen</i>	<i>12,50</i>
<i>Kräutercremesuppe mit Polenta-Krusteln und Champignon-Apfelsalat</i>	<i>13,50</i>
<u><i>Vegetarisch</i></u>	
<i>Gebäckene Reisbällchen mit Blattspinat und Spargel</i>	<i>30,50</i>

Da unsere Küche sehr von saisonalen und regionalen Produkten geprägt ist, beziehen wir unser Gemüse und unsere Salate von Familie Binder vom Lindenbrunnenhof, Fleisch von heimischen Bauern, Wild von der Dreisamtäler Jagd, Forellen aus Seelbach und Kartoffelbrot vom Baldenwegerhof.