

*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>Kutteln in Tomaten-Gemüsesauce und gegrilltem Topinambur</i>	<i>16,50</i>
<i>Frühlingssalat mit Ziegenkäse und Rhabarberchutney</i>	<i>19,50</i>
<i>Quark-Bärlauch-Maultäschle mit Spargelsalat</i>	<i>20,50</i>
<i>Backhendl mit Koriandermayonnaise und Kartoffel-Krautsalat</i>	<i>21,50</i>
<u><i>Suppen</i></u>	
<i>Perlhuhnconsommé mit Grießklößchen</i>	<i>12,50</i>
<i>Bärlauchcremesuppe mit Polenta-Krusteln und Champignon-Apfelsalat</i>	<i>13,50</i>
<u><i>Vegetarisch</i></u>	
<i>Gebäckene Frühlingsrolle mit Blattspinat und grünem Spargel</i>	<i>29,50</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.*