



VORSPEISEN

Portion Riesengarnelen 6 Garnelen in Knoblauch-Kräuterbutter mit Baguette	14,50
Rote Beete – Karotten Carpaccio mit gerösteten Walnüssen, Orange, Feigen Apfelschnitz und karamellisiertem Ziegenkäse	12,90
Vitello Tonnato - beliebter Klassiker der italienischen Küche Kalbfleisch mit Tunfisch Espuma, Kapern, Wachtelei und marinierten roten Zwiebeln	14,90
Bärlauch Wrap mit Lachs Hausgemachter Pfannkuchen gefüllt mit Räucherlachs und Crème fraîche, serviert mit mariniertem Gemüse	13,90

SUPPEN

Bärlauch Creme Suppe mit Lachstatar, Wachtelei und Kaviar	7,90
Rinderkraftbrühe mit hausgemachtem Maultaschenstrudel	6,90

SALATE

Kleiner Gartensalat gemischte Blatt- und Rohkostsalate mit Gartenkresse und Sprossen an einem hausgemachten Balsamico Dressing	7,20
Salatschüssel mit Fischfilets bunte Grüne- und Rohkostsalate, an einem hausgemachten Balsamico Dressing, mit gebratenen Fischfilets	18,90
Bärlauch Schnitzel kleine Kalbsschnitzel auf Bärlauch-Bauerbrot mit Ei, Essiggurke, marinierten Zwiebeln und Salatgarnitur	16,50



VEGETARISCHE GERICHTE

Bärlauch-Käsespatzen mit würzigem Bergkäse Röstzwiebeln und Beilagen Salat.	15,90
Asiatisches Gemüsecurry frisches, buntes Gemüse an einer fruchtigen, pikanten, roten Currysoße mit Basmatireis (lactosefrei, glutenfrei und vegan)	17,50
Gefüllte Reisbällchen Arancini mit Waldpilzen und Trüffel auf Parmesan Espuma und Reischips	17,50

FISCH

Fischpotpourri mit Garnele (Zander-, Lachs- und Wolfsbarschfilet) dreierlei vom Fisch auf Kräuterschaum mit Crème fraîche gefüllten Kartoffeln	29,00
Gegrilltes Zanderfilet auf Bärlauch Soße, mit gegrillten Tomaten und Bandnudeln	28,00
Lachsfilet, mal anders zubereitet	
Lachsfilet vom Grill - gesunde Variante auf Avocado creme mit Limettenschaum und Grillgemüse	24,50
Hausgemachte Maultaschen mit Lachs und Blattspinat gefüllt auf Limettenschaum	14,90

..... Auf Wunsch: weitere Beilagen 5,50

Butterkartoffel
Basmatireis
Bandnudeln
Bratkartoffeln



UNSERE KLASSIKER

Geschmorte Lamm Haxe , mediterran mit Estragonjus, Kartoffel-Karotten Gratin und Speckbohnen	26,50
Geschmorte Ochsenbäckchen verfeinert mit einer Burgundersöble, Gemüse garnitur und Kartoffel-Thymianpüree	25,90
Brauwerks Cheeseburger, 180 gr. Bratling mit Cheddar, Speck, Zwiebelconfit und Coleslaw Salat dazu Pommes frites und Trüffeldip	17,90
Zwiebelrostbraten mit Bratensoße, Schmelzzwiebeln und Käsespätzle	28,90
Wiener Schnitzel zwei kleine, panierte Kalbsschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren	25,90
Schlemmer Teller Schweine Medaillons mit Mix-Pilzen in Rahmsoße, Gemüse und Spätzle	26,50
„HerrgottsbescheiBerle“, hausgemacht, Schwäbische Maultaschen mit Zwiebel-Speck-Soße und hausgemachtem Kartoffelsalat	19,50
Kalbsrücken unter Kräuterkruste mit Trüffeljus, Gemüse garnitur und cremiger Polenta	28,00
Rumpsteak vom Weiderind mit Kräuterbutter, Pommes und Beilagensalat	28,90

VESPER

Schweizer Wurstsalat Lyoner und Emmentaler in Streifen geschnitten, mit roten Zwiebeln, Essiggurke und Bauernbrot	12,50
--	-------



UNSERE NACHMITTAGSKARTE

Rinderkraftbrühe mit hausgemachtem Maultaschenstrudel	6,90
Salatschüssel mit Fischfilet bunte Grüne- und Rohkostsalate, an einem hausgemachten Balsamico Dressing, mit gebratenen Fischfilets	18,90
Asiatisches Gemüsecurry frisches, buntes Gemüse an einer fruchtigen, pikanten, roten Currysoße mit Basmatireis (lactosefrei, glutenfrei und vegan)	17,50
„HerrgottsbescheiBerle“ , hausgemacht, Schwäbische Maultaschen mit Zwiebel-Speck-Soße und hausgemachtem Kartoffelsalat	19,50
Geschmorte Ochsenbäckchen verfeinert mit einer Burgundersöble, Gemüse garnitur und Kartoffel-Thymianpüree	25,90
Brauwerks Cheeseburger, 180 gr. Bratling mit Cheddar, Speck, Zwiebelconfit und Coleslaw Salat dazu Pommes frites und Trüffeldip	17,90
Wiener Schnitzel zwei kleine, panierte Kalbsschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren	25,90
Rumpsteak vom Weiderind mit Kräuterbutter, Pommes und Beilagensalat	28,90

DESSERTS

Schoko Brownie mit frischem Obst und Passionsfrucht Eis	12,90
Lavendel -Creme Brülée mit Amarena Eis	11,90
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Obstgarnitur	8,90
Waldfruchtsorbet mit frischer Minze und Prosecco aufgegossen	7,90