

Suppe

Die Steigerung...

Spring

Spargelcremesüppchen mit Brunnenkresse

€ 5,90

Spring design - Wild garlic cream soup

Feurige Gulaschsuppe

€ 6,90

Fiery goulash soup

Salate

Variationen des Frühlings ...

Kleiner Beilagensalat mit unserem Haus-Dressing

€ 3,90

Small side dish salad with our house made dressing

Portion Schweizer Wurstsalat

€ 6,90

Portion Swiss sausage salad

Frühlingsalate

spring salads

mit gebratenen Pilzen und Walnüssen

€ 8,90

with fried mushrooms and walnuts

mit gebratenen Putenbruststreifen und Sweet Chili Sauce

€ 9,90

with roasted turkey breast and sweet chili sauce

mit White Tiger Gamba's und Sweet Chili Sauce

€ 12,90

with white tiger shrimps and sweet chili sauce

Vegetarisch & Vegan

Ganz schön grün...

Vegetarisch

Frühlingskreation – „ Wenn der Pilz mit dem Bär laucht „

€ 12,90

Steinpilzravioli – gebratene Kräutersaitlinge - Bärlauchpesto

Porcini Ravioli - fried oyster mushrooms - wild garlic pesto

Vegetarisch

Käsespätzle hausgemacht

€ 11,90

mit gerösteten Zwiebeln und kleinem Salat

Cheese noodles hand-scraped with onion melt

Fisch

Ins Netz gegangen...

„Lach(s) doch mal wieder“	€ 18,90
<i>Pochierter Lachs – Riesling-Sauce – buntes Gemüse – Tagliatelle</i>	
<i>Salmon – Riesling-Sauce - Tagliatelle – mixed vegetables</i>	

Fleisch

Der Höhepunkt...

„Gerollter Schwoab“	€ 9,90
<i>Überbackene schwäbische Hausmacher-Maultaschen mit viel Fleischbrühe</i>	
<i>Baked Swabian ravioli with a lot of meat broth and roasted onions</i>	
„Klassiker“ Schni-Po-Sa - Schnitzel Wiener Art	€ 12,90
<i>Hausgemachtes, großes Schweineschnitzel – Pommes frites – Beilagensalat</i>	
<i>Pork cutlet - french fries - side salad</i>	
„A Kruschtsaubroda mit a scheana Balla“	€ 13,90
<i>Schweinekrustenbraten – Schwarzbier-Sauce – Princessbohnen – hausgemachte Spätzle</i>	
<i>Roast pork - black beer sauce - Princess beans – house made swabian noodles</i>	
„Lendchen Schwein, ging allein ...“	€ 15,90
<i>... Beilagen dürfen trotzdem sein: frische Rahm-Pilze – Bärlauch-Tagliatelle</i>	
<i>Pork loin - cream sauce - mushrooms - noodles</i>	

Der Beliebteste ...

Zwiebelrostbraten – groß, mit Spätzle ond Soß!
*250g** Roastbeef vom Jungbullen – Zwiebeln – hausgemachte Spätzle – bunter Beilagensalat*
Roasted beef with Onion – swabian noodles – mixed salad

“Ladykracher ”	200g**	€ 17,90
“ Mann oh Mann ”	250g**	€ 18,90
“ Boah Ey ”	400g**	€ 23,90



Spargelkarte



Frühlingsluft in Stangen ... aus Bruchsal

½ Pfund Spargel*	mit neuen Kartoffeln	€ 15,90
<i>½ pound asparagus</i>	<i>with boiled potatoes</i>	
	mit Koch- und rohem Schinken	€ 17,90
	<i>with cooked and raw ham</i>	
	mit Schnitzel „Wiener Art“	€ 17,90
	<i>with pork cutlet</i>	
	mit gegrilltem Filet vom Lachs	€ 23,90
	<i>with grilled fillet of salmon</i>	
	mit 250g* Rumpsteak vom Jungbullen	€ 25,90
	<i>250g rump steak</i>	
½ Pfund Spargel*	als zusätzliche Portion	€ 10,90
<i>½ pound asparagus*</i>	<i>as additional portion</i>	

* Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht

Zu unseren Spargelgerichten reichen wir einen kleinen Beilagensalat, und neue Kartoffeln