



OSTERN 2024

Unsere regionalen „LandZunge“-Gerichte haben wir für Sie mit dem Pfännchen markiert.

Menü 1 € 31,00



Bärlauchcremesuppe mit Croutons

* * *



Medaillons vom Landschwein mit Rahmchampignons
Hausgemachte Spätzle

* * *

Warme Quarkklößchen in süßen Bröseln
mit Erdbeer-Rhabarber-Ragout

Menü 2 € 48,00

(ohne Vorspeise € 38,00 / ohne Suppe € 42,00)

Ruccolasalat mit Balsamicodressing,
mariniertem Spargel und Schafskäse

* * *



Tafelspitzbrühe mit Flädle

* * *

Rosa gebratene Lammhüfte mit Rotweinjus
Ratatouille und Rosmarinkartoffeln

* * *

Crème brûlée mit Früchtegarnitur

Suppen und Vorspeisen



Tafelspitzbrühe mit Flädle

€ 6,70



Bärlauchcremesuppe mit Croutons

€ 7,00

Ruccolasalat mit Balsamicodressing, mariniertem Spargel und Schafskäse € 12,50

Gemischter Salat

€ 6,70



Hauptgerichte

	Filetmedaillons vom Landschwein mit Rahmchampignons und hausgemachten Bärlauchspätzle	€ 19,50
	Grillteller mit Kräuterbutter und Pommes frites	€ 19,00
	Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Rind mit hausgemachten Spätzle	€ 27,50
	Rosa gebratene Lammhüfte mit Rotweinjus, Ratatouille und Rosmarinkartoffeln	€ 21,50
	Rehragout mit Preiselbeeren und Serviettenknödeln	€ 19,50
	Gebratenes Lachsfilet in Limetten-Kapernbutter mit Petersilienkartoffeln und Mandelbrokkoli	€ 21,50
	Dreierlei Knödel auf Ratatouille	€ 14,50

Unsere Rotweinempfehlung

2019er VITELLO
Cabernet, Old Vineyards
Puglia IGP, Italien
0,1l 4,90 € / 0,2l 8,90 €

Unsere Weißweinempfehlung

2022er Grauburgunder
Kabinett, trocken
Weingut Köbelin, Kaiserstuhl
0,1l 4,40 € / 0,2l 7,90 €

Süßes

Warme Quarkklößchen in süßen Bröseln mit Erdbeer-Rhabarber-Ragout	€ 8,50
Crème brûlée mit Früchtegarnitur	€ 8,00
Dessertvariation	€ 12,00
„Coupe Danmark“ (Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne)	€ 7,80