



# Saisonale Speisekarte

Seasonal menu

Gebeizte Lachsforelle mit Spargel-Panna Cotta, Joghurtmolke und Gerstengras  
Cured salmon trout with asparagus-panna cotta, yogurt whey and barley grass

€ 18,00

2024 Weissburgunder trocken  
Weingut Gauffer | Ingelfingen 0,2l 7,50€

\*\*\*

Pfälzer Stangenspargel mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise  
White asparagus with new potatoes and sauce Hollandaise

€ 24,00

2024 Weißburgunder & Chardonnay VDP.GUTSWEIN trocken  
Weingut Fürst Hohenlohe | Öhringen 0,2l 8,50€

Wahlweise dazu

Hällischer Bärlauchschorlen

Local wild garlic ham

10,00€

Wiener Schnitzel

Viennese Escalope

15,00€

Rinderhüftsteak

Rump steak

15,00€

Lachssteak

Salmon steak

15,00€

\*\*\*

Erdbeermousse mit Rhabarbersorbet und Brunnenkressesponge  
Strawberry cream with rhubarb sorbet and watercress sponge

€ 14,00

2024 Balkon Sekt Rosé trocken  
Sektellerei Schloss Affaltrach | Württemberg 0,1l 6,90€