

# Aperitif

		€
203	Sekt mit Heidelbeer Likör (Scheibel, Kappelrodeck) 4	6,80
702	Sekt mit Weinbergpfirsich Likör (Gierer / Bodensee) 4	6,80
189	Empfehlung <u>alkoholfrei</u> : PriSecco, Cuvée Nr. 9 Ausgewogenes Spiel aus birnenfruchtiger Süße und milder prickelnder Säure, langer facettenreicher Nachhall harmonisch von dezenter Herbe getragen. Traubensaft von Müller-Thurgau (15%), Kerner (15%) und Portugieser (10%), Apfelsaft, Birnensaft, Gewürze und zugesetzte Kohlensäure.	5,50
700	Sekt mit Sekt mit Limoncello	6,50
799	Glas Cremant, Weingut Henry Kieffer, Elsass 4	6,50
298	Glas Cremant Rosé, Weingut Henry Kieffer, Elsass 4	7,00
800	Glas Sekt Schloß Affaltrach, Württemberg 4	6,00
208	Sekt mit Orangensaft 4	6,20
209	Sekt mit Cassis (Kir) 4	6,50
706	Aperol Spritz 1,3,4	7,50
801	Sekt mit Aperol 1,3,4	6,50
802	Sekt mit Holunderblüte 4	6,50
207	Sekt mit Campari 1,4	6,50
201	Martini weiß oder rot 4,5	5,50
202	Sherry trocken oder medium 4	5,50
204	Portwein 4	5,50
205	Campari/Soda 1	7,00
206	Campari/Orange 1	7,50

1 mit Farbstoff, 2 mit Coffein, 3 mit Chinin, 4 Sulfit zugesetzt, 5 Aroma

## Vorspeisen

30	Bunte Blattsalate mit hausgemachtem Kräuterdressing, gerösteten Kernen und gebratenen Riesengarnelen 1,2,8	11,50
665	Forellenschaumklößchen auf Blattspinat mit Krebsrahmsauce 1,2,8	9,00
12	Hausgebeizter Lachs mit Sauerrahm und Kartoffel-Karotten-Sesam Rösti 1,2,8	9,50
642	Spargelsalat mit Schinkenwürfeln hausgebeizter Lachs und Toast 2,8	14,50
641	Badischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise Pfannkühle und gekochtem Schinken 2,8	15,00

## Suppen

21	Tagessuppe	4,90
24	Badische Schneckenrahmsuppe 1,8	6,50
23	Spargelcremesuppe mit Kracherle 1,8	6,90
25	Morchelrahmsuppe mit Sahnehaube 1,8	6,90

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Schwefeloxid, 6 Schwärzungsmittel, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel/Zuckerersatz, 12 enthält Phenylalaminquelle (Aspartam), 13 gewachst, 14 Taurin

# Monatsmenü

Spargelcremesuppe mit Kracherle 1,2,8

\*\*\*\*\*

Bunte Blattsalate mit hausgemachtem Kräuterdressing  
und gerösteten Kernen 2,8

\*\*\*\*\*

Badischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise,  
Schweinelendchen und Pommes Dauphines 1,2,8

\*\*\*\*\*

Minidessert nach Tagesangebot, dazu einen Espresso 8,9

Preis pro Person 41,00 €

## Unsere Getränkeempfehlung :

Rivaner  
Trocken  
Weingut Fritz Waßmer

0,7 l EURO 21,00

0,25 l EURO 7,50

Unsere beliebte Salatsauce 2,8 jetzt auch für zu Hause  
**600 gr Flasche für € 6,50,**  
**zzgl. € 1,00 Pfand für die Glasflasche**

# Spargelkarte

## Vorspeisen

- 642 Spargelsalat mit Schinkenwürfeln,  
dazu hausgebeizter Lachs und Toast <sup>2,8</sup>  
14,50
- 641 Badischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise  
Pfannkühle und gekochtem Schinken <sup>2,8</sup>  
15,00
- 23 Spargelcremesuppe mit Kracherle <sup>2,8</sup>  
6,90

## Hauptgerichte

- 650 Gebratenes Zanderfilet mit Kräuter Hollandaise  
Stangenspargel und Petersilienkartoffeln <sup>2,8</sup>  
34,00
- 651 Badischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise  
gekochtem Schinken und Pfannkühle <sup>2,8</sup>  
30,00
- 649 Badischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise  
Schweinelendchen und Schinkendauphines <sup>2,8</sup>  
33,00
- 648 Badischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise  
Kalbsschnitzel  
und Schinkendauphines <sup>2,8</sup>  
38,00

## Unsere Weinempfehlung:

Rivaner <sup>5</sup>

trocken

Weingut Fritz Waßmer

0,7 l € 21,00

0,25 l € 7,50

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Schwefeloxid, 6 Schwärzungsmittel, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 Süßungsmittel / Zuckerersatz, 12 enthält Phenylalaminquelle (Aspartam), 13 gewachst, 14 Taurin

## Fisch

660	Lachsfilet mit Krebsrahmsauce, Butternudeln und Salatteller <sup>1,2,8</sup>	28,00
34	<u>Unser Fischteller</u> Lachsfilet mit Krebsrahmsauce, Heilbuttfilet auf Kräutersauce, Forellenschaumklößchen auf Blattspinat, dazu servieren wir Butternudeln und Salatteller <sup>1,2,8</sup>	32,00

## Wild

604	Zarte Medaillons vom Hirschkalb mit Pilzen Bratapfel mit Preiselbeeren Spätzle und Salatteller <sup>1,2,8</sup>	34,00
44	Wildschweinbraten mit Pilzen, Birne mit Preiselbeeren hausgemachten Spätzle und Salatteller <sup>1,2,8</sup>	26,50
600	Wildgulasch mit Pilzen, Preiselbeeren, hausgemachten Spätzle und Salatteller <sup>1,2,8</sup>	25,00

Zum mit nach Hause nehmen, auch als Geschenk  
empfehlen wir:

**Ulrich´s altes Pflaumenschnäpsle im Barriquefass**  
**gereift**  
**0,7 Liter € 20,00**

In den Preisen ist der Service und  
die gesetzliche Mehrwertsteuer inbegriffen  
Mittagstisch von 11:30 – 14:00 Uhr  
Abendstisch von 17:00 – 21:00 Uhr

## **Rind/Kalb**

58	Rindersteak mit Kräuterbutter, Pommes Frites, Salatteller 1,2,8	29,00
55	Rinderfilet mit Rotweinschalottensauce, Pommes Frites und Salatteller 1,2,8	37,00
556	Surf ´n´ Turf Rinderfilet mit gebratenen Riesengarnelen kleines Gemüsebouquet, Schinkendauphines und Salatteller 1,2,8	40,00
59	Rindersteak mit Sauce von grünem Pfeffer, Pommes Frites und Salatteller 1,2,8	29,50
550	Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsauce Petersilienkartoffeln und Salatteller 1,2,8	20,50
71	Knuspriges Kalbschnitzel vom Rücken geschnitten mit Pommes Frites und Gemüse 8	27,00
647	Kalbsrückensteak mit Morchelrahmsauce hausgemachten Spätzle und Salatteller 1,2,8	29,50

## **Vegetarische Gerichte**

688	Hausgemachte Weckknödelschnitte mit Pilzen in Rahm und Salatteller 1,2,8	17,50
687	Kartoffel-Karotten-Sesam Rösti mit buntem Rahmgemüse und Salatteller 2,8	16,50

## Schwein

52	<u>Ulrich's Spezialitätenteller</u> Feine Schweinelendchen mit verschiedenen Saucen, Gemüse der Saison, Pilzen, Schinkendauphines und Salatteller <sup>1,2,8</sup>	21,00
63	Schweinelendchen mit Waldpilzen in Sahne hausgemachten Spätzle und Salatteller <sup>1,2,8</sup>	18,50
66	Jägerschnitzel mit hausgemachten Spätzle, Salatteller <sup>1,2,8</sup>	17,50
69	Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Salatteller <sup>1,2,8</sup>	16,50
649	<u>Monatsempfehlung</u> <b>Badischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, Schweinelendchen und Pommes Dauphines <sup>2,8</sup></b>	33,00
<h2>Geflügel</h2>		
70	Paniertes Putenschnitzel mit Pommes Frites und Salatteller <sup>1,2,8</sup>	17,00
74	Putenbruststeak mit Morchelrahm, Gemüsereis und Salatteller <sup>1,2,8</sup>	18,50
2008	Bunte Blattsalate mit hausgemachtem Kräuterdressing, gerösteten Kernen und gebratenen Putenstreifen <sup>2,8</sup>	16,50