

Karfreitag 2026

Weißwein-Empfehlung:

Württemberg Weingut Hirsch Virginia Erste Trauben	0,1	5,10
Sauvignon blanc	0,2	9,60

<u>Aperitif</u> Glas Winzersekt mit schwarzem Johannisbeerlikör	7,20
Autentico Bio Vermouth bianco	5,00

Aperitif alkoholfrei: Manufaktur Jörg Geiger- serviert im Piccolo	
Wiesenobst Johannisbeere Sauerkirsche	7,50
Wiesenobst/Holunderblüte/Kräuter	7,50

Suppen und Vorspeisen:

Bärlauch-Zucchini-Cremesuppe mit geröstetem Gewürz-Brot 7,50

Tomatensuppe mit Frischkäse 7,50

Hausgemachte Ricotta-Bärlauch-Ravioli mit
Parmesan und Gemüsebutter 14,80

Scampì mit Knoblauch gebraten an Salaten 17,50

Gebeizter Dill-Lachs mit Reibekuchen und Salat 16,80

Rotbarsch-Filet mit Salbei gebraten und
Fregola - sarische Nudeln - 17,50

Kartoffel-Gnocci in Gorgonzola-Rahm und grüner Spargel 14,00

Seeteufel-Scheiben vom Grill auf Salatbeet und Melone 18,50

Fischsuppe Bouillabaisse
mit Spinat Safran und Knoblauchbrot

als Vorspeise 17,50

als Hauptgang 28,00

Hauptspeisen:

<i>Frisches Seelachsfilet im Knuspermantel auf Dijon-Senfsauce Salat und Kartoffeln</i>	<i>19,80</i>
<i>Lachsschnitte mit Bärlauch-Graupen und Ratatouille</i>	<i>28,00</i>
<i>Bachsaibling - Regelsmühle -im Ganzen mit Kräutern im Backofen gebraten dazu Salat und Kartoffeln</i>	<i>28,00</i>
<i>Schwarzer Heilbutt mit Bärlauch-Graupen und Riesling-Sauce</i>	<i>29,50</i>
<i>Skrei-Filet auf Beluga-Linsen Sherrysauce Kartoffeln</i>	<i>29,50</i>
<i>Seeteufel-Medaillons mit Gemüsestreifen Safransauce und Fregola</i>	<i>34,00</i>
<i>Dorade im Ganzen mit Kräutern im Backofen gebraten dazu Hahnbacher Kartoffeln</i>	<i>29,50</i>
<i>Wolfsbarsch im Ganzen mit Kräutern im Backofen gebraten dazu Hahnbacher Kartoffeln</i>	<i>2950</i>

Nudel- und vegetarisches Gericht:

<i>Bärlauch-Knödel aus hausgebackenem Brot mit Gemüsebutter und Parmesan</i>	<i>17,50</i>
<i>Ital. Pappardelle in Dill-Rahm und Pernod mit hausgebeiztem Lachs</i>	<i>18,50</i>
<i>Egerling- und Austernpilze in Peterle-Rahm und Serviettenknödel dazu Salat</i>	<i>22,50</i>

.....

*2/3 Stück Bärlauchbratwürste - hausgemacht - mit
Kartoffelsalat oder Sauerkraut 10,60 / 14,60*

Änderungen vorbehalten