



## Sonntagskarte

### Aperitif

<b>Glas Sekt Chardonnay Brut 0,1 l</b>	€ 4 <sup>90</sup>
<b>Glas Prosecco, Alkoholfrei 0,1 l</b>	€ 4 <sup>90</sup>
<b>Aperol Spritz 0,2 l</b>	€ 7 <sup>50</sup>

### Suppen

<b>Spargelcremesuppe</b> <i>mit geistern Bärlauch-Ziegenfrischkäse, Kräutercrunch</i>	€ 9 <sup>50</sup>
<b>Hausgemachte Maultäschle</b> <i>in kräftiger Rinderbouillon</i>	€ 7 <sup>90</sup>

### Salate und Vorspeisen

<b>Marktfrische Rohkost- und Blattsalate</b> <i>an hausgemachten Dressings</i>	€ 8 <sup>90</sup>
<b>Kleine Salatbowle</b> <i>mit Rohkost- und Blattsalaten</i>	€ 6 <sup>90</sup>
<b>Duett von der Honauer Lachsforelle</b> <i>mit gebeiztem und gegrilltem Filet an Kartoffelrösti und Sour Creme</i>	Vorspeise € 15 <sup>90</sup> Hauptgang € 24 <sup>50</sup>

**Menüempfehlung € 44<sup>90</sup>**

**Spargelcremesuppe**  
mit frischen Kräutern

\*\*\*

**Frühlingspfännle**  
mit Schweinemedallions und Stangenspargel  
Sauce Hollandaise und Kräuterflädle

\*\*\*

**Hausgemachtes Parfait**  
an marinierten Erdbeeren

**Saisonaler Genuss**

**Portion Bruchsaler Stangenspargel**  
mit Sauce Hollandaise und Kräuterflädle € 24<sup>90</sup>  
**auf Wunsch dazu**  
Schweinemedallions € 10<sup>90</sup> Rumpsteak € 14<sup>90</sup>  
Lachsforellenfilet € 12<sup>90</sup> gemischter Schinken € 9<sup>90</sup>

**Gratinierte Spargelroulade** € 25<sup>90</sup>  
mit Sauce Hollandaise und gekochtem Schinken

**Filetspitzen vom Black Angus Rind** € 33<sup>50</sup>  
in feiner Cognac-Pfefferrahmsauce  
dazu Kartoffelgratin

**Gebratene Honauer Lachsforelle** € 24<sup>50</sup>  
an Mandelbutter und Kräuterkartoffeln

**Zweierlei vom Milchkalb** € 34<sup>50</sup>  
mit geschmorten Bäckle und Rückensteak  
dazu grüner Spargel und Herzoginkartoffeln

**Rosa gebratener Lammrücken** € 36<sup>50</sup>  
an Bärlauchjus, gegrilltem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

### Unsere Klassiker

**Ruiter Zwiebelrostbraten an Trollingersößle** € 28<sup>90</sup>  
mit Maultäschle und Butterspätzle

**Hirschragout in Wacholderrahmsauce** € 25<sup>90</sup>  
mit Preiselbeeren und Semmelknödeln

**Cordon bleu vom Schwein** € 22<sup>90</sup>  
mit Hohenloher Bauernschinken und Bergkäse gefüllt  
dazu Pommes frites

**Geschnetzelte Kalbsleber in Sauerrahmsauce** € 25<sup>50</sup>  
mit geschabten Spätzle

**Hausgemachte Maultaschen** € 16<sup>90</sup>  
geschmelzt mit Speck und Zwiebeln  
dazu Kartoffel- Blattsalat

### Vegan - Vegetarisch

**Veganes Spargelpfännle** € 24<sup>90</sup>  
mit zweierlei gegrilltem Spargel und Süßkartoffeln  
in Tomaten-Kräutersalsa

### Low Carb

**Große marktfrische Salatplatte** € 12<sup>90</sup>  
Rohkost- und Blattsalate an hausgemachten Dressings

**dazu empfehlen wir**

gegrillte Honauer Lachsforelle € 12<sup>90</sup>

Rumpsteak vom Black Angus Rind € 14<sup>90</sup>

### Beilagen zu den Hauptgerichten

**Salatbowle** € 6<sup>90</sup>

**Portion Gemüse** € 6<sup>90</sup>