

Nachspeisen

Topfencreme mit Erdbeer-Rhabarbercoulis	8,5
Sven's Streusel	8,5

Schnaps

Brennerei v. Stauffenberg, Bayern		
Wildpflaume – Mirabelle – „Alte“ Zwetschke Williamsbirne – „Alter“ Apfel - Sauerkirsche		
Obstler aus handwerklicher Herstellung	2cl	14
Stauffenberg Sloe Gin	4cl	8
Stauffenberg Dry Gin	4cl	8
Stauffenberg Vodka	4cl	8
als Longdrink mit Aqua Monaco Tonic z.B Stauffenberg -Monaco G`nT		14

offene Weine

weiss

Hauswein Weißburgunder & Chardonnay 2023, Stephan Wernersbach, Rheinhessen	0,15l 0,75l	5,5 25,5
Riesling 2023, Heinrichshof, Mosel	0,15l 0,75l	6 28
Grüner Veltliner 2022, Anton Wöber, Österreich	0,15l 0,75l	7,5 36,5
Lugana 2022, Tenuta Rovaglia, Lugana/Italia	0,15l 0,75l	7,5 36,5
Vermentino 2022, Frank&Serafico, Toscana/Italia	0,15l 0,75l	6,5 30
		rose
„Enjoy Rose“ 2022, Drautz-Able, Neckar	0,15l 0,75l	7 32
„Fiocco di Rose“ frizzante 2022, Lusenti, Colli Piacentini/Italia	0,15l 0,75l	8 38
		rot
„Della Casa“ 2023, Morellino, Poggio Nibbiale, Maremma/Italia	0,15l 0,75l	7 32
„Montalzato“ 2021, Rosso, Frank&Serafico, Maremma/Italia	0,15l 0,75l	6,5 30
Spätburgunder 2022, Fürst Castell, Franken	0,15l 0,75l	7,5 36,5

Vorspeisen

Spargelcremesuppe mit Räucherfisch	8,5
Kräuterpfücksalat <i>als Beilage 5</i>	8
Brachsenmousse mit Mixed Pickles	10,5
„Chefsalat“ vom See mit Karpfenschinken und Parmesan	12,5
Spargelflan mit Schwammerlsoße	12,5
Spargel-Rhabarbersalat mit Stracciatella	17,5
Fischsuppe „Florian“ <i>als Hauptgang</i>	17 24
geräuchertes Forellenfilet mit Paprikakraut	17
Konfierter Schweinebauch mit Balsamicolinsen	16

Hauptgänge

Spargel mit Petersilienkartoffeln <i>dazu</i>	
grüne Soße	22
Saiblingfilet und Dill-Mandelpesto	28,5
Grüner Spargel mit Morchelpolenta und Estragon	18,5
Schweinsbraten mit Knödel und Krautsalat	23
Saibling „Müllerin“ mit Petersilienkartoffeln <i>dazu</i> Gurkensalat	27 3,5
Reh, rosa gebraten und Ragout mit Polenta, roten Trauben und Pinienkernen	26
Egli Saltimbocca mit Bratkartoffeln und Mangoldspinat	26