

## **Aperitif des Monats**

### **Schranners Chérie**

Pinot brut „2“ mit Kirschen und Bitter Lemon

#### **Menü**

Salat „Nicoise“ mit Kalamata Oliven und gebratener Thunfischtranche

\*\*\*

Pikante Kichererbsensuppe mit Bulgur und Lammpuraline

\*\*\*

Maispoularde im Strudelblatt mit Erbsencreme und Ragout  
von grünem und weißem Spargel

\*\*\*

Brossauthym mit Schafsmilcheis und Gewürzhippe

\*\*\*

Geliertes Champagnersüppchen mit Erdbeeren und Holunder-Buttermilcheis

als 4-Gang Menü ohne Brossauthym: 69.-€

als 5-Gang Menü: 75.-€

#### **Vegetarisches Menü**

Kleiner Flammkuchen mit Erbsencreme und Lauchespuma

\*\*\*

Pikante Kichererbsensuppe mit Bulgur und Falafel

\*\*\*

Ziegenkäse-Spinat -Ravioli mit Zitronenbutter,  
Pinienkernen und Weißweinschaum

\*\*\*

Brossauthym mit Schafsmilcheis und Gewürzhippe

\*\*\*

Schranners Kirschtörtchen mit Schokoladensorbet

Als 4-Gang ohne Brossauthym: 59.-€

Als 5-Gang: 64.-€

Weinreise 4-Gang (jeweils 1 Glas pro Gang): 42.-€

Weinreise 5-Gang (jeweils 1 Glas pro Gang): 52.-€

Alkoholfreie Begleitung 5-Gang: 35.-€

Liebe Gäste,

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

## Vorspeisen

Salat „Nicoise“ mit Kalamata Oliven und gebratener Thunfischtranche	19.-€
Taubenbrust mit zweierlei Feves Bohnen und rotem Quinoa	18.-€

## Zwischengerichte

Gebratene Entenstopfleber mit Kirschen und Pistazien Cronut	22.-€
Pot au Feu von Fisch und Meeresfrüchten mit Sauce Rouille	19.-€
als Hauptgang	35.-€

## Suppe

Pikante Kichererbsensuppe mit Bulgur und Lammpraline	15.-€
Spargelschaumsuppe mit Faröer Wildlachs	14.-€

## Hauptgänge

Maispoularde im Strudelblatt mit Erbsencreme und Ragout von grünem und weißem Spargel	30.-€
Rehrücken mit Pistazien - Nusskruste, Wirsing und Kirschenclafoutis	36.-€
Loup de Mer mit Chorizopolenta, Peperonata und Petersilien-Minz Marinade	34.-€
Zander mit geräuchertem Kartoffelpüree, wildem Brokkoli, Weißweinschaum und Speckchip	30.-€

## Klassiker

Spargelsalat mit gebackenem Ei und Wacholderschinken	17.-€
Tatar vom Rind mit Wachtelspiegelei und Sesamgebäck	16.-€
als Hauptgang	24.-€
Rinderkraftbrühe mit Flädle	7,50 €
Rinderkraftbrühe mit Maultasche	9.- €
Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Blattsalat	26.-€

## Bruchsaler Spargel (serviert mit neuen Kartoffeln, Flädle, Hollandaise oder zerlassener Butter)

Portion Spargel	24.-€
mit paniertem Schnitzel	36.-€
mit gebratenem Zander	34.-€
mit gemischtem Schinken	32.-€