

Unsere Speisekarte

Aperitif des Monats

Pinot Brut „2“ mit Rhabarber aromatisiert 9,50 €

Menü

Hausgebeizter Lachs und argentinische Wildgarnele,
Dreierlei von der Gartengurke, Senf und Apfel

Bärlauchschaumsuppe mit Morchel-Ricotta Ravioli und Spinat

Maispoularde im Strudelblatt mit Chorizo und grünem Spargelorzotto

Gaperon mit Pesto und Pinienkernen

Joghurtparfait mit eingelegtem Rhabarber,
Rhabarbersorbet und Vollmilchschokolade

als 4-Gang Menü ohne Gaperon: 69.-€

als 5-Gang Menü: 75-€

Vegetarisches Menü

Schranners Cäsar Salat mit eingelegtem Spargel und Wachtelei

Bärlauchschaumsuppe mit Morchel-Ricotta Ravioli und Spinat

Arancini mit Scarmoza, Tomate und gebratenem Frühlingsgemüse

Gaperon mit Pesto und Pinienkernen

Zartbitterschokolade trifft Erdnuss und Kalamansi

Als 4-Gang ohne Gaperon: 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

Hausgebeizter Lachs und argentinische Wildgarnele, Dreierlei von der Gartengurke, Senf und Apfel	19.-€
Brust und Keule von der Wachtel mit Erbsen Panna Cotta, Portulak und knusprigem grünen Spargel	18.-€

Zwischengerichte

Gebratene Entenstopfleber mit Rhabarber, Rhabarbersorbet und Pistaziencronut	22.-€
Seeteufel mit Ragout von grünem und weißem Spargel, Morcheln und Morchelschaum	19.-€

Suppe

Bärlauchschaumsuppe mit Morchel-Ricotta Ravioli und Spinat	15.-€
Spargelschaumsuppe mit Kaninchenroulade	14.-€

Hauptgänge

Flank Steak vom US-Beef mit Paprikaröllchen und Fregola Sarda	34.-€
Maispoularde im Strudelblatt mit Chorizo und grünem Spargelorzotto	32.-€
Saltimbocca vom Seeteufel mit geräuchertem Kartoffelpüree, roten Zwiebeln und Basilikumpesto	33.-€
Arktischer Saibling mit süß-saurem Spargel, Gemüsebrot und weißem Tomatenschaum	32.-€

Klassiker

Schranners Cäsar Salat mit Spargel, Wachtelei und geräucherter Maispoulardenbrust	17.- €
Tatar vom Rind mit Wachtelspiegelei und Sesamgebäck	16.-€
als Hauptgang	24.-€
Rinderkraftbrühe mit Flädle	7,50 €
Rinderkraftbrühe mit Maultasche	9,50 €
Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Blattsalat	28.-€

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

Potion Spargel	25.-€
mit paniertem Schnitzel	36.-€
mit gebratenem Saibling	35.-€
mit gemischtem Schinken	32.-€