


## Vorspeise

Marinierter Thunfisch auf Spargelsalat eingelegte Radieschen Buttermilch-Limettensauce, Bärlauchöl und Kresse	23
Glottertäler Roastbeef, Ei vom Kappenhof mit Sauerrahm und Schnittlauch Radieschen	22
Salat vom Opfinger Spargel mit Frühlingssalat und Parmaschinken	20
Mediterraner Cous-Cous-Salat mit Artischocken, Ziegenfrischkäse Oliven-Crostini und Bärlauchöl	20 

## Suppe

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Markklöße	8
Spargelcremesuppe mit Focaccia und Parmaschinken	15

## Fisch

Gebratenes Saiblingsfilet mit Cavatelli-Nudeln „Trapani“ Opfinger Spargel und Rieslingsauce	42
Gebratenes Zanderfilet und Pulpo Bärlauchrisotto und Ratatouillesauce	42
Schwarzwaldforelle in Mandelbutter gebraten, Kartoffeln und Salat	27

## Fleisch

Variation vom Lamm / Sankt Peter Plattenhof „Rücken, Schulter und Salsiccia“ mit Schmor-Kartoffelstampf, mediterranes Gemüse und Pesto	42
Glottertäler Rinderrücken und gebackene Wade mit Bohngemüse, Kartoffelgratin und Sauce Bernaise	38
Rehfiletoulade vom Maibock, Wacholderjus, Wirsing und Spätzle,	40
Cordon Bleu vom Glottertäler Kräuterschwein mit Brägele und Salat	27
Wiener Schnitzel vom Kalb mit pommes frites und Salat	34

### Opfinger Spargel vom Gemüsehof Scherb

mit Risolée kartoffeln, Kratzede und sauce hollandaise 32 

Dazu servieren wir Ihnen gegen Aufpreis auf Wunsch:

Parmaschinken	10
Paniertes Kalbsschnitzel	16

### Weineempfehlung zum Spargel

2023

Sauvignon Blanc QbA trocken  
Pfaffenweiler Weinhaus

0,25/ 8 €

## Engelmenü

Glottertäler Roastbeef, Ei vom Kappenhof  
mit Sauerrahm und Schnittlauch Radieschen

\*\*\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet und Pulpo  
Bärlauchrisotto und Ratatouillesauce

\*\*\*\*\*

Variation vom Lamm / Sankt Peter Plattenhof  
„Rücken, Schulter und Salsiccia“  
mit Schmor-Kartoffelstampf, mediterranes Gemüse und Pesto

oder

Rehfiletrollade vom Maibock, Wacholderjus, Wirsing und Spätzle

\*\*\*\*\*

Geeister weißer Cappuccino mit marinierten Erdbeeren

Menü komplett	85€
Menü 3 Gang mit Vorspeise	68€

## Vegetarisches Menü

Ziegenfrischkäse „Tomate“  
mediterraner Cous-Cous-Salat  
mit Artischocken, Oliven-Crostini und Bärlauchöl

\*\*\*\*\*

Ragout vom Spargel mit  
Bärlauchpurée und Morcheln

\*\*\*\*\*

Gratinierte Cavatelli-Nudeln „Trapani“  
mit mediterranem Gemüse, Pimentos und  
Auberginen-Purée

\*\*\*\*\*

Weißer Schokolade/ Rhabarber/ Himbeeren/  
Baiser/

Menü komplett	75€
Menü 3 Gang	60€
Nur Vegi- Hauptgang	28€