



Der Verzicht
auf Fleisch
an Karfreitag
erinnert an das
Leiden und den
Kreuzigungstod
Jesu



Karfreitags-Genussmenü

am 3. April 2026

Unser Gruß aus der Küche

Tatar vom Lachs 1,4,7



Cremige Kartoffelsuppe

mit Räucherforelle und Kräutercroûtons 1,4,7,8,9

8,50 EUR



Gebratener Zander

auf Morcheln und grünem Spargelragout
mit gewürztem Basmatireis 1,4,7,8,9

32,50 EUR

oder vegetarisch:

Feine Kräuterpfannkuchen

gefüllt mit Champignons à la Crème,
dazu grünes Spargelragout und aromatischer Basmatireis 1,3,7,9

28,50 EUR



Kaiserschmarrn

serviert mit Apfelmus und cremigem Vanilleeis 1,3,7

10,50 EUR

Menü

47,50 EUR



**Genuss
Gutscheine**

an der Rezeption
oder im
Online Shop
erhältlich



Spargel - das königliche Gemüse

Spargelsalat

vom weißen und grünen Spargel,

mariniert in einer feinen Vinaigrette von roten Zwiebeln 3,7,9,10

13,00 EUR

Portion weißer Stangenspargel

aus der Region mit Sauce Hollandaise oder einer Vinaigrette 3,7,9,10

22,00 EUR

Bitte wählen Sie dazu:

| | |
|-------------------------------------|-----------|
| 👑 Portion Kratzete 1,3,7 | 5,50 EUR |
| 👑 Portion Neue Kartoffeln | 5,00 EUR |
| 👑 Paniertes Schweineschnitzel 1,3,9 | 11,00 EUR |
| 👑 Gebratener Lachs 4 | 21,00 EUR |
| 👑 Räucherlachs 4,17,18 | 7,50 EUR |
| 👑 Schwarzwälder Schinken 17,18 | 7,00 EUR |
| 👑 Gekochter Schinken 17 | 5,50 EUR |

Frische Erdbeeren

mit cremigem Vanilleeis und Sahne 1,3,7

8,50 EUR

Unsere Weinempfehlung zum Spargel

2024er Eichstetter Auxerrois

Qualitätswein trocken

Weingut Kiefer

0,75 l Flasche 34,00 EUR

0,25l Glas 11,00 EUR

Entdecken Sie unsere Weinkarte – wir beraten Sie gerne individuell.



**Genuss
Gutscheine**

an der Rezeption
oder im
Online Shop
erhältlich



Festliche Osterkarte

vom 4.-6. April 2026

Grüner und weißer Spargel mit Lachsstreifen

in einer Vinaigrette, mit Salaten und frischen Kräutern 3,7,8,9,10

15,00 EUR



Bärlauchsüppchen mit Croûtons 1,3,7

8,00 EUR

Spargelcremesüppchen mit Kräutercroûtons 1,3,7

8,50 EUR



Gebratener Lachs

auf Limettensauce mit Avocado-creme und Gnocchi 1,3,4,7,9

32,00 EUR

Lammhüfte unter einer feinen Kräuterkruste

serviert mit Lammjus, Bohnenbündel im Speckmantel
und badischen Knöpfle 1,3,7,9

29,00 EUR

Zart gebratenes Schweinefilet mit Spargel,

Sauce Bèarnaise, Kratzete und feinem Karottengemüse 1,3,7,8,9,10

27,00 EUR

Weißer Spargel - vegetarisches Gericht

mit Sauce Bèarnaise, Avocado-creme und Gnocchi 1,3,7,9

32,00 EUR



Cremiges Vanilleeis

mit frischen Erdbeeren und Sahne 1,3,7

8,50 EUR

Erfrischendes Sorbet-Duo

mit Erdbeer-Rhabarber Kompott
und knuspriger, hausgemachter Hippe 1,3,7

12,50 EUR



**Genuss
Gutscheine**

an der Rezeption
oder im
Online Shop
erhältlich



Ostermenü

vom 4.-6. April 2026

Unser Gruß aus der Küche



Grüner und weißer Spargel

mit Lachstreifen in einer Vinaigrette
mit Salaten und frischen Kräutern

3,7,8,9,10



Bärlauchsüppchen

mit Croûtons

1,3,7



Zart gebratenes Schweinefilet

mit Spargel, Sauce Bèarnaise,
Kratzete und feinem Karottengemüse

1,3,7,8,9,10



Cremiges Vanilleeis

mit frischen Erdbeeren und Sahne

1,3,7

Menü mit 4 Gängen

56,00 EUR