

*Freuen Sie sich auf unser Spargelangebot
mit den hellen Köpfen aus der Heide:*



Vorspeise

Spargelflan / gehobelter Bergkäse / Feldsalat

€ 13,00

Suppe

Schaum von frischem Spargel / Süßkartoffelchips

€ 7,00

Hauptspeisen

Portion Spargel aus der Heide -natur- mit Kartoffeln

wahlweise mit Butter oder frisch aufgeschlagener Sauce Hollandaise

€ 18,00

Dazu servieren wir wahlweise:

- Schinkenauswahl
- Kalbsschnitzel
- gebratenes Lachsfilet
- drei Riesengarnelen

€ 7,00

€ 12,00

€ 11,00

€ 9,00

Unsere Speisekarte

Vorspeisen

Buntes Sommergrün / Nordseekrabben / Avocadosalsa	€ 14,00
Spargelsalat / Gemüseterrine / Remoulade / Salzmandeln	€ 14,00
Rindercarpaccio mit Mozzarellakern / unser Pesto / Salatgesteck	€ 15,00

Kleine Begleitung zum Hauptgang gefällig?

Unser Beilagensalat	€ 7,00
---------------------	--------

Suppen

Rahm vom Gartenbärlauch / Tomatenfäden	€ 8,00
Spargelcrèmesuppe mit Gemüsechips	€ 7,00

Vegetarische Hauptspeisen

Quiche von Sonnentomaten & Mozzarella / Kräuterseitlinge / Spargel / Salat	€ 21,00
Bärlauchgnocchi / cremiges Spargelragout / Parmesanchip / unser Pesto	€ 21,00

Vegane Hauptspeise

Spargelrisotto / Gemüsetempura / Blattsalat in Frenchdressing	€ 21,00
---	---------

Hauptspeisen

Schweinelendchen / buntes Gemüse mit Schalotten / Drillinge / Pfeffer	€ 24,00
Saltim bocca vom Kalbsrücken / Salbei / Rohschinken / Stampf / Sommergrün	€ 29,00
Perlhuhnbrust / Spargelgemüse / Gnocchi / Pesto	€ 25,00

Empfehlung:

Lendenspitzen / Pilzrahm / Somergemüse / Mini-Rösti	€ 23,00
---	---------

Aus Fluss & Meer

Ganze Kutterscholle / Speck-Krabbenbutter / Drillinge / Salat	€ 24,00
Steinbeißerfilet / Oliven / Hummerbisque / Bratkartoffeln / Gurkensalat	€ 26,00

Süße Sünden

Walnusseis / Bailey's	€ 5,00
Vanille Crème brûlée / Erdbeeren mit Minze	€ 8,00
Marillenknödel / Butterbrösel / Vanilleblubb & Eis	€ 9,00

Apéritif des Monats

„SARTI Spritz“

aufgefüllt Prosecco, serviert auf Eis mit Orangenchip

€ 8,50

Unser Sommer-Menü

Spargelsalat mit Nordseekrabben

Rahm vom Gartenbärlauch / Tomatenfäden

Saltim bocca vom Kalbsrücken / Salbei / Rohschinken / Stampf / Sommergrün

Pasteis de nata – Weinbergpfirsich / Rhabarber

4-Gänge-Menü € 59,--

3-Gänge-Menü mit Suppe € 45,--

3-Gänge-Menü mit Vorspeise € 51,--



Weinempfehlung

Baden / Kaiserstuhl

2024

„Summerfeeling“

Weingut Landerer

- Köstlich leichtes Cuvée, fruchtig, duftig und voller Lebendigkeit -

0,75 l – € 27,--

0,2 l – € 8,--



Vorweg und zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen Brot mit Aufstrichen.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir uns erlauben,

bei Nachbestellung € 2,60 zu berechnen.

Aktuelle Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Samstag 18.00 Uhr bis 22.00 Uhr
(Küchenschluss um 20.30 Uhr)

Ab 12 Personen öffnen wir nach Absprache auch mittags bei Menüwahl.

Sonntag 12.00 Uhr bis 14.30 Uhr
(Küchenschluss um 13.30 Uhr)

und

18.00 Uhr bis 21.30 Uhr
(Küchenschluss um 20.00 Uhr)

Wir empfehlen Ihnen eine Tischreservierung.

Rufen Sie uns an:
0 52 81 / 9 56 60

Die Speisekarte richtet sich nach dem Markteinkauf und kann variieren.

Gerne können Sie auch unsere Hauptgerichte als reduzierte Portionen bestellen: Preisnachlass jeweils € 2,00.
Informationen zu Allergenen und eine Zusatzstoffliste erhalten Sie bei unseren Servicemitarbeiter/-innen
auf Nachfrage.

Zum Thema Allergene:

In allen unseren Speisen können Spuren von Allergenen enthalten sein,
wenn diese nicht schon in der Beschreibung des Gerichtes sichtlich erkennbar sind.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Ihre Familie Stille-Hönig und alle Schlossblicker