

„Nach einem trefflichen Mittagessen ist man geneigt alles zu verzeihen.“ *Oscar Wilde*

## Tagesessen

vom 11. Mai bis 16. Mai 2026

Jeweils von 11:45 Uhr bis 14:00 Uhr außer an Feiertagen

### Vegetarisch

#### Spargel-Quiche

€ 15

Kräuterquark / Blattsalat

Asparagus quiche / herbed curd cheese / garden leaf salad

### Fleisch

#### Steak vom Landschwein

€ 15

Gegrillter Mais / Kidneybohne / Zwiebelbrot / BBQ Sauce

Free-Range pork steak / grilled corn / kidney beans / onion bread / BBQ sauce

### Fisch

#### Salat Niçoise

€ 15

Bohne / Kartoffel / Thunfisch / Ei

Salad Niçoise / green beans / potatoes / tuna / egg

### BlattWerk


#### Kleiner Blattsalat

€ 4,50

Small salad of fresh leafy greens

„Bei Tisch soll Freude den Vorsitz führen.“ *Deutsches Sprichwort*

## Vorspeisen und Suppe

<b>Salat Backhendl</b>	<b>€ 16</b>
Romana / Kürbiskerne / Zitronenmayo	Hauptgang € 24
Fried chicken salad / romaine lettuce / pumpkin seeds / lemon mayonnaise	
<b>Gebratene Garnelen</b>	<b>€ 20</b>
Spargelsalat / Mispel / Wildkräuter	
White and green asparagus salad / prawns / wild herbs	
<b>Spargelsuppe</b> 	<b>€ 12</b>
Eingelegter Spargel / Salzzitrone	
Asparagus soup / pickled asparagus / salted lemon	

## Hauptgerichte

<b>Rinderrostbraten</b>	<b>€ 36</b>
Zwiebelkruste / Rotweinsauce / Spätzle	
Swabian beef steak/red wine jus/onions crust/Spätzle	
<b>Maischolle „Finkenwerder Art“</b>	<b>€ 36</b>
Nordseekrabben / Gemüsestreifen / Speck / Petersilienkartoffeln	
Plaice "Finkenwerder Style" / north sea shrimps / julienne vegetables / bacon / parsley potatoes	
<b>Stangenspargel</b>	<b>€ 26</b>
Petersilienkartoffel / Flädle / Hollandaise	
White asparagus / parsley potatoes / swabian pancake / hollandaise	
<b>mit Schnitzel vom Hohenloher Landschwein</b>	<b>€ 14</b>
with schnitzel from hohenlohe free-range pork	
<b>mit Lachstranche</b>	<b>€ 14</b>
with salmon fillet	

## Vegetarisch

<b>Feine Bandnudeln</b>  möglich	<b>€ 26</b>
Rahmpfifferlinge / Bärlauchpesto / Parmesan	Zwischengang € 18
Fresh homemade pasta / chanterelle cream sauce / wild garlic pesto / aged parmesan	

## Dessert

<b>Sorbet Variation mit Früchten</b> 	<b>€ 14</b>
Variation of sorbet with fruits	
<b>Bienenstich</b>	<b>€ 14</b>
Rosmarin-Financier / Vanille / Mispel	
Bee sting cake / rosemary financier / vanilla / medlar	