

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

Tagesessen

vom 13. April bis 18. April 2026

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

Vegetarisch

Serviettenknödel

Gebratene Pilze / Spinat/ Nussbutter
Bread dumplings / spinach / nut butter

€ 15

Fleisch

Wild-Bärlauch-Bratwurst

Linsen/ Wurzelgemüse
Wild garlic - game - sausage / lentils / root vegetables

€ 15

Fisch

Kap-Seehecht Filet

Tagliatelle / Tomatensalsa / Basilikum
Cap-hake fillet / tagliatelle / tomato salsa / basil

€ 15

BlattWerk


Kleiner Blattsalat

Small salad of fresh leafy greens

€ 4,50

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


Vorspeisen und Suppe

Frühlingsalat	€ 16
Navette / Fenchel / Wildkräuter Spring salad / turnip / fennel / wild herbs	
Ibérico-Schinken	€ 18
Mandel / Rhabarber / Wildkräuter Ibérico ham / almond / rhubarb / wild edible herbs	
Kartoffelsuppe	€ 12
 Bärlauch / Croûtons / Sellerie Potato soup / wild garlic / croûtons / celery	

Hauptgerichte

Rinderrostbraten	€ 36
Zwiebelkruste/Rotweinsauce/Spätzle Swabian beef steak/red wine jus/onions crust/Spätzle	
Müritz-Zander	€ 30
Spinat / Pinienkerne / Risotto Müritz pike-perch / spinach / pine nuts / risotto	
Stangenspargel	€ 26
Petersilienkartoffel / Flädle / Hollandaise White asparagus / parsley potatoes / Swabian pancake / hollandaise	
mit Schnitzel vom Hohenloher Landschwein	€ 14
with schnitzel from hohenlohe free-range pork	
mit Lachstranche	€ 14
with salmon fillet	

Vegetarisch

Schmortopf	€ 20
 Frühlingsgemüse / Kichererbsen / Kräuterdip Braised pot / spring vegetables / chickpeas / herb dip	

Dessert

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