

TAGESEMPFEHLUNG - WAS WEG IST, IST WEG!

Markgräfler Spargel

vom Spargelhof Martin Waßmer

Zur Vorspeise: **Spargelspitzensalat**
mit gehacktem Ei, Parmesan, Pinienkernen
und Frühlingskräutern // 24
mit luftgetrocknetem Coppa // 27

Zum Hauptgang: **Bund Stangenspargel** (500 g
ungeschält) mit Sauce Hollandaise,
Kratzete oder Petersilienkartoffeln, dazu
gemischter Schinken oder kleines Wiener
Schnitzel vom Kalb // 38
kleine Portion // 34

// DESSERT

Dacquoise Schokoladen-Schnitte mit Himbeersorbet // 15

Mandel-Amarettini mit Mascarponecreme, Salzkaramell, marinierten Erdbeeren
und Erdbeersorbet // 15

Spielweger „Sticky Rice“ mit Mango- Ragout, Mangosorbet und Kokosnuss-Crumble // 15

Oma Christels Quark-Waffel mit Rhabarber-Erdbeerröster, Eierlikör und Sauerrahmeis // 15

1 Kugel Fox Lady Gin Tonic Sorbet // 4

1 Kugel hausgemachtes Sorbet // 3,50 (Himbeere / Cassis / Erdbeere / Passionsfrucht / Mango)

1 Kugel hausgemachtes Eis // 3,50 (Tahiti-Vanille/ Sauerrahm/ 80% Valrhona Schokolade)

1 Kugel hausgemachtes Sorbet / Eis + Spirituose (Gin / Vodka / Rum / Eierlikör) // 8,50

// AUS DER SPIELWEG KÄSEREI

Spielweger Bergkäse, Obermünstertäler Weichkäse und Ricotta-Frischkäse
mit Spielweger Früchtebrot und Birnen-Chutney // 14

Gehobelter 18 Monate alter Spielweger Bergkäse mit Walnussöl // 11



FRÜHLINGSMENÜ

Hausgemachte Wildpaté de la Campagne
mit Birnen-Fenchelsalat und karamellisierten Haselnüssen

Geschmortes Kalbsbäckle
mit gebratenem grünen Spargel, cremiger Parmesan-Polenta und frittierter Petersilie

Mandel-Amarettini mit Mascarponecreme, Salzkaramell,
marinierten Erdbeeren und Erdbeersorbet

als 3-Gang // 55

SPIELWEGMENÜ

Gänseleberterrine mit Schokoladen „fleur de sel“,
Quittengelée und Brioche

Gebratene Wild-Blutwurst vom Chef
mit gegrilltem Pulpo, Kartoffelstampf, Blattspinat, frischem Meerrettich und Jus

Rosa gebratener Rehrücken und geschmorte Rehschulter
mit gebratenen Bio-Steinchampignons, frischen Erbsen aus der Schote,
handgerollten Schupfnudeln und Rhabarber aus dem Ofen

Dacquoise Schokoladen-Schnitte mit Himbeersorbet

Gehobelter 18 Monate alter Spielweger Bergkäse mit Walnussöl

3-Gang Gänseleber, Blutwurst & Reh // 81

3- Gang Gänseleber, Reh & Dessert // 75

3-Gang Blutwurst, Reh & Dessert // 76

4-Gang mit Dessert oder Käse // 89

5-Gang // 94

#FUCHSTEUFELSWILDES MENÜ

Ceviche vom Kabeljau
mit Kokosnuss, Thai Basilikum, Zitrusfrüchten und roten Zwiebeln

Pho von der Wildente mit Wildenten Wan-Tan,
Gemüse, Nudeln und Chili Öl

Grünes Thai-Curry (pikant) mit krossem Schweinebauch vom Hofgut Silva
dazu Wildschwein-Dim-Sum, grünem gebratenem Gemüse,
frischem Koriander & Minze

Spielweger „Sticky Rice“ mit Mango-Ragout,
Mangosorbet und Kokosnuss-Crumble

als 4-Gang // 80

// VORSPEISEN

Hausgemachte Wildpaté de la Campagne von Reh und Wildsau mit Birnen-Fenchelsalat und karamellisierten Haselnüssen // 20

Gesmokter Kalbsnack knusprig gebacken mit hausgemachtem Spitzkohl-Kimchi und Miso-Mayonnaise, Teriyaki und Koriander // 20

In Rote Beete gebeizte Lachsforelle, dazu geblähten Spargelspitzen mit Ponzu mariniert, Frühlingskräutersalat und Sesam-Miso-Mayonnaise // 24

Ceviche vom Kabeljau mit Kokosnuss, Thai Basilikum, Zitrusfrüchten und roten Zwiebeln // 24

Gänseleberterrinen mit Schokoladen „fleur de sel“, Quittengelée, hauseingelegten schwarzen Nüssen und Brioche // 26

// SUPPEN

Tagessuppe „Die von Heute“ (vegetarisch) // 8

Badische Flädlesuppe // 9



// ZWISCHENDURCH

Chef's gebackene und gebratene Wild-Blutwurst mit Hirschherzen und Hirschleckern dazu gegrillter Pulpo, Kartoffelstampf, Pflückspinat, frischem Meerrettich und Jus // 21

Viki's Wildschwein-Dim-Sum, gefüllt mit Knollengemüse, Zuckerschoten & Zitronengras, dazu Soja-Sauce // 14,50

// HAUPTSACHE

Forelle Riesling 2.0 – Pochiertes Forellenfilet mit Knollengemüwestreifen, kleinen Dampfkartoffeln, Riesling-Butterschaum und Brot-Schnittlauchbröseln // 28

Loup der Mer auf der Haut gebraten mit gebratenem Shiitakepilz, wildem Brokkoli und Erbsen-Gemüse, dazu weißer Sesam-Schaum und Koriandernocken // 38

Geschmortes Kalbsbäckle mit gebratenem grünen Spargel, cremiger Parmesan-Polenta und frittiertes Petersilie // 29

Aus der Wurstküche des Chefs - Gebackene und gebratene Wild-Blutwurst von Hirschherzen und Hirschleckern mit gegrilltem Pulpo, Kartoffelstampf, Pflückspinat und Beurre Blanc, frischer Meerrettich // 33

Rosa gebratener Rehrücken und geschmorte Rehschulter mit gebratenen Bio-Steinchampignons, frischen Erbsen aus der Schote, handgerollten Schupfnudeln und Rhabarber aus dem Ofen // 39

Grünes Thai-Curry (pikant) mit krossem Schweinebauch vom Hofgut Silva dazu Wildschwein-Dim-Sum, grünem gebratenem Gemüse, frischem Koriander & Minze // 36

Gerne bereiten wir Ihnen alle Gerichte auch als kleine Portion zu - 3,50 EUR

// VEGETARISCHE GERICHTE

Vorspeisen:

Asiatisch geschmorte Sellerieknolle mit Erdnusspüree, gepickelten Radieschen und kalter Sesam-Velouté // 17,50

Tagessuppe „Die von Heute“ // 8

Hauptgänge:

Hausgemachte Frischkäseravioli mit gebratenem Spargelragout vom Spargelhof Martin Waßmer, dazu Kräuter-Beurre-Blanc und Kräuter aus dem Garten // 29,50

Kartoffel-Kräuter Stampf mit „verlorenem Ei“, Rote Beete Schaum, Rote Beete Gemüse und Gartenkresse // 24
als veganes Gericht ohne Ei zubereitet // 22

Grünes Thai-Curry (pikant) mit grünem gebratenem Gemüse, frischem Koriander, Minze und Jasmin-Reis // 24 mit gebratenem Tofu // 27

Hausgemachte Linguine mit Rucola-Pesto, geschmorten Tomaten und gebratenem grünen Spargel // 26

// KINDERKARTE

Fischstäbchen // 8,50

Nürnberger Rostbratwürstle // 8,50

Schwäbische Maultaschen - geröstet mit Tomatensauce oder in der Brühe serviert // 9,50

Geschnetztes "Züricher Art" (Putenbrust) // 9,90

Paniertes Schnitzel // 9,90

Penne mit Bolognese oder Tomatensauce // 9,90

Gebratenes Fischfilet (nach Angebot des Tages) // 14

dazu servieren wir nach Wahl:

Nudeln / Pommes Frites / Butterkartoffeln /
Kartoffelkroketten / Karottengemüse / Salatteller

... und als Dessert: Schokoladenfondue // 7,50



// „Sharing is caring“ - Sie möchten sich ein Gericht mit mehreren Personen teilen?
Wir berechnen € 3,50 pro weitere Person für das Gedeck mit Landbrot und Butter

#cookedby SPIELWEG KÜCHEN TEAM

Viki und Johannes mit Sous-Chef Christoph, Nicole, Rafaou, Daniel, Thomas, Clarissa, Amelie, Melissa, Robin, und Java mit den Azubis Samuel, Noah, Stephan, Tjark, Martin, Jonathan, Robert, Jacob und Quirin