

Zu der aktuellen Karte gibt es jeden Abend eine wechselnde Tagesempfehlung und während der Spargelzeit auch Spargelgericht. Die „große“ Karte kann sich täglich aufgrund der Produktverfügbarkeiten ändern. Montag und Dienstags servieren wir eine etwas verkleinderte, andere Speisekarte.

FRÜHLINGSMENÜ

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

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

Mandel-Amarettini mit Mascarponecreme, Salzkaramell, marinierten Erdbeeren und Erdbeersorbet
als 3-Gang // 55

SPIELWEGMENÜ

Gänseleberterrinen 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

Sauerrahm-Pistazien-Frischkäse-Schnitte
mit Himbeer- Rhabarbersorbet, Pistazien-Crumble und Himbeeren

Gehobelter 18 Monate alter Spielweger Bergkäse mit Walnussöl

3-Gang Gänseleber, Blutwurst & Reh // 86

3- Gang Gänseleber, Reh & Dessert // 80

3-Gang Blutwurst, Reh & Dessert // 76

4-Gang mit Dessert oder Käse // 94

5-Gang // 99

(Der Gänseleber-Preis ist seit 2 Wochen explodiert, wir passen den Menü Preis wieder nach „unten“ an, sobald sich der Preis „entspannt“ hat.)



#FUCHSTEUFELSWILDES MENÜ

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

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

Rosa gebratene Keule vom Rehbock im Tom Ka- Sud mit Edamame, Pak Choi, frischer Mango,
mariniertem Reis, Koriander & frischer Minze

Geeiste Erdnusschnitte mit Salzkaramell und zweierlei Mango

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

Gänseleberterrine mit Schokoladen „fleur de sel“, Quittengelée, hauseingelegten schwarzen Nüssen und Brioche // 31
(Der Gänseleber-Preis ist seit 2 Wochen explodiert, wir passen ihn wieder nach „unten“ an, sobald sich der Preis „entspannt“ hat.)

// 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

Gegrillter Island Rotbarsch 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

Rosa gebratene Keule vom Rehbock im Tom Ka- Sud mit Edamame, Pak Choi, frischer Mango, mariniertem Reis, Koriander & frischer Minze // 38

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

// VEGETARISCHE GERICHTE

Vorspeisen:

Tagessuppe „Die von Heute“ // 8

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

Spargelspitzensalat mit gehacktem Ei, Parmesan, Pinienkernen und Frühlingskräutern // 24

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“, sautiertem Spinat vom Lindebrunnenhof, gerösteten Pinienkernen 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

// DESSERT KARTE

Sauerrahm-Pistazien-Frischkäse-Schnitte mit Himbeer- Rhabarbersorbet, Pistazien-Crumble und Himbeeren // 15

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

Geeiste Erdnussschnitte mit Salzkaramell und zweierlei Mango // 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

// KINDERKARTE

Fischstäbchen // 8,50

Nürnberger Rostbratwürstle // 8,50

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

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

Paniertes Schnitzel // 9,90

Penne mit Rinder- Bolognese oder Tomatensauce // 9,90

Gebratenes Fischfilet (nach Angebot des Tages) // 14

dazu servieren wir nach Wahl:

Nudeln / Pommes Frites / Butterkartoffeln / Reis

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 und Robin, mit den Azubis Samuel, Noah, Stephan, Tjark, Martin, Jonathan, Robert, Jacob und Quirin