



## Menü

Mairübchen Carpaccio / Rhabarbermarinade / Ziegenfrischkäse  
Estragon - Joghurteis / geröstete Sonnenblumenkerne



Spinatcremesuppe / Parmesan / konfiertes Eigelb / Nussbutter



Zweierlei vom Stubenküken  
Gebratene Brust / Crepinette von der Keule  
Radieschen / Spinat / Erbsen



Nougatmousse / Bananen - Miso Sorbet  
exotische Früchte / Maracujacreme

4 Gang Menü 65,50

3 Gang Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) 52,50

3 Gang Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert) 49,00

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Ihre Bestellungen  
für unser sechs Gang Menü zum Mittag nur bis 12:30 Uhr und zum Abend  
nur bis 20 Uhr entgegennehmen können.



## Spargel

Flammkuchen / grüner und weißer Spargel / Schwarzwälder Schinken / Bärlauch	14,50
Gebratene Kartoffelgnocchi / Spargelcreme / Blatspinat / Minipaprika / Belper Knolle	22,50
Glasierte Lammhaxe / gefüllter Artischockenboden / Ziegenkäse Aubergine / Minipaprika / Dörrpflaumenpüree	32,00
Gebratene Kalbsleber / Apfel - Bärlauch Chutney / Kalbsjus Karotten / Erbsen / Kartoffelpüree	26,50
Portion pfälzer/badischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise dazu Kartoffeln oder Bärlauchflädle	29,50
Zusatz:	
mit Grindeschinken und Honigschinken	12,50
mit gebratenem Lachsfilet	17,00
mit paniertem Kalbsschnitzel	18,00
mit gebratenem kleinem Rinderfilet	24,00
Frühlingssalate / Erdbeer - Balsamicodressing / Bärlauch Quiche	16,50
Zusatz:	
mit Grindeschinken und Honigschinken	12,50
mit gebratenem Lachsfilet	17,00
mit paniertem Kalbsschnitzel	18,00
mit gebratenem kleinem Rinderfilet	24,00

## Vorspeisen

Geräucherter Lammrücken / Rote Linsen / Erbsen / Röstzwiebeln	20,50
Tatar von der Gelbflossenmakrele / Zweierlei von der Gurke / Dill / Kartoffelstroh	21,50
Mairübchen-Carpaccio / Rhabarbermarinade / Ziegenfrischkäse Estragon - Joghurteis / geröstete Sonnenblumenkerne	16,50
Salatteller	10,50

## Suppen

Spargelcremesuppe / Croutons	9,50
Spinatcremesuppe / Parmesan / konfiertes Eigelb / Nussbutter	11,50
Kraftbrühe vom Weideochsen / Flädle / Klöße	11,50
Tagessuppe (nur abends)	9,50

## *Hauptgänge*

Medaillons von Schwein und Rind / handgeschabte Spätzle / Rahmchampignons / buntes Gemüse vom Markt - im Pfännle serviert -	33,00
Stüble - Rostbraten / Röstzwiebeln / grüne Bohnen/ Rahmsoße / handgeschabte Spätzle	35,50
Der Original Stüble - Hängespieß mit herzhaften Soßen / feines Gemüse	
- mit Medaillons von Rind, Schwein und Lamm	36,00
- mit Riesengarnelen - mediterran gewürzt	38,50
Knuspriger Kartoffelrösti / Geschnetzeltes vom Kalb / junges Gemüse vom Markt	34,00
Kalbsrückensteak / Morchelrahmsoße / glasierter grüner Spargel Ofentomaten	35,50
Zweierlei vom Stubenküken	26,50
Gebratene Brust / Crepinette von der Keule Radieschen / Spinat / Erbsen	

## *Beilagen zur Wahl*

- |                     |                         |
|---------------------|-------------------------|
| - Kartoffelgratin   | - Handgeschabte Spätzle |
| - Dauphinkartoffeln | - Risotto               |
| - Linguine          |                         |



## *Dessert*

Nougatmousse / Bananen - Miso Sorbet exotische Früchte / Maracujacreme	12,50
Duett von Rhabarber / Joghurtmousse / Basilikumeis Pistaziencrumble	12,50
Creme Brûlée / Ananassorbet / Mohnküchle	12,50
Auswahl von hausgemachtem Sorbet    -pro Kugel-	4,00

