

Menü

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



Bärlauchcremesuppe / gebratene Riesengarnele / Croutons



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 & Bärlauch

Flammkuchen / grüner und weißer Spargel / Schwarzwälder Schinken / Bärlauch	14,50
Gebratene Kartoffelgnocchi / Bärlauchrahm / 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
Frühlingsalate / 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
Bärlauchcremesuppe / Croutons	9,50
Zusätzlich: Gebratene Riesengarnele	3,50
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 / Geschnetztes vom Kalb / junges Gemüse vom Markt	34,00
Entrecôte vom Rind / Kräuterbutter / mediterranes Ofengemüse	36,50
Zweierlei vom Stubenküken	26,50
Gebratene Brust / Crepinette von der Keule Radieschen / Spinat / Erbsen	

Beilagen zur Wahl

- Kartoffelgratin
- Dauphinkartoffeln
- Linguine
- Handgeschabte Spätzle
- Risotto

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

