

# Hi, Charles.

Bar, Restaurant

---

## vorspeise

- knackiger Gartensalat € 9,-  
kartoffel-, karotten-, kraut- und gurkensalat
- weißer und grüner spargel € 19,-  
neu-hollandaise, Bärlauch, tournierte kartoffeln, serrano schinken
- 

## suppe

- spargelcremesuppe € 10,-  
schnittlauchöl, kerbel, zitrone-thymian sauerteig-croutons
- 

## Fisch

- ganzer saibling aus dem Ländle € 28,-  
mandelbutter, zitrone, glasierte kartoffeln,  
navette, radieschen, kohlrabi, grüne bohnen
- 

## Fleisch

- kalbsbauernschnitzel paniert € 26,-  
kapern mit rote zwiebel - sardellen vinaigrette,  
kartoffel-friséesalat, preiselbeeren
- zwiebelrostbraten von der ostalb € 34,-  
bratensoße, zweierlei zwiebeln, handgeschabte spätzle
- Freiland Perlhuhn € 38,-  
estragon-senf-sauce, zwiebel-mousseline, trüffel kartoffel mille-feuille,  
wilder brokkoli, karotten, bodenkohlrabi
- 

## vegetarisch

- kräuterflädle mit buntem spargelragout € 26,-  
sauce bernaïse, morcheln, spargel, ricotta, tomaten, erbsen, wildkräuter
- 

## dessert

- rote grütze & schäumle € 12,-  
beerenragout, vanille, holunderblütenschaum, hausgemachtes vanille eis
- cème brûlée € 12,-  
holunderblüten gel, erdbeer eis, beeren