

# Hi, Charles.

Bar, Restaurant

---

## vorspeise

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

---

## suppe

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

---

## Fisch

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

---

## Fleisch

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

---

## vegetarisch

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

---

## dessert

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