

Aperitif

Aperol Spritzz	0,25l	6,50
Wartbergs Höhen Zauber	0,25l	6,50
Alkoholfreier Cocktail „Wartberg“	0,25l	4,70
Schloss Affaltrach Rosè Sekt trocken	0,1 l	4,50
Schloss Affaltrach Brilliant Sekt Weiß	0,1 l	3,70

Vorspeisen

Knackiger Feldsalat^{5,6}		8,90
in Balsamico Dressing mit gebratenen Speckstreifen, Pinienkernen und Kirschtomaten		
Räucherlachs-Rose^{2,6}		10,50
an Gemüseterrine, Meerrettichcreme und kleinem Salatbouquet		
Bunter Salatteller		4,30
mit verschiedenen Blattsalaten und Rohkostsalaten		

Suppen

Rinderkraftbrühe		5,90
mit Maultaschenstreifen ^{1,2,3,10}		
Champignoncremesuppe		6,20
mit Kräutern und Kracherle ^{1,2,3,10}		
Wild-Consommé		6,50
mit Markklößchen und Gemüsewürfel ^{2,3,10}		

Frischgerichte

Filet vom Norweger Fjordlachs		18,50
an Rote Beete-Kartoffel-Gemüse und Meerrettichrahmsoße ^{2,10,12,13,14}		
Gebratene Black Tiger Shrimps		21,20
an Knoblauch Mayonnaise, Schmorfenchel und Kartoffelspalten ^{1,2,12,13,14}		