

# Saisonkarte

MAI  
2026

## Tapasgerichte des Monats

Spargelragôut mit  
Knusperschinken & Bärlauchpesto 13,90

Dreierlei zum Dippen  10,90  
mit Baguette  
+ Brotkorb (3,80)

Sardellen mit Knoblauch-Rôstbrot 12,90  
Olivenöl, geschmolzene Tomaten,  
Knoblauch, Kräuter

Calamari frittiert 13,90  
Geschnittene Calamari frittiert  
(mit zugesetztem Wasser beim Einfrieren)  
dazu Aioli & Knoblauchbrot


## Suppen

Kartoffel-Bärlauch-Suppe  7,90  
mit Crôutons

Spargel-Kartoffel Crèmesuppe  8,90  
mit Spargelstücken & Crôutons

## Spargelzeit im Bistrogreth

Tagliatelle Spargelragôut  17,90  
Tagliatelle, Badisches Spargelragôut, Tomate,  
Grana Padano, Bärlauchpesto

Überbackene Ofenkartoffel  17,90  
Spargelragôut  
Blattsalate, Ofenkartoffel, Badisches  
Spargelragôut, Käse, Bärlauchpesto

Dinnele der Saison  14,90  
Badisches Spargelragôut, Tomate,  
Bärlauchpesto  
+ Saftschinken (+2,90)  
+ Räucherlachs (+4,90)

Spargel Wrap 14,90  
Spargel, Sauce Hollandaise, Saftschinken,  
Salat & Tomate

Pikanter Rindfleischsalat 16,90  
mit Rôstbrot  
Rindfleischstreifen, Paprika, Gurke,  
Zwiebeln, pikantes Hausdressing mit Chili  
(milde Schärfe)

Backfisch mit 16,90  
Kartoffel-Gurken Salat  
Gebackenes Seelachsfilet, Remoulade,  
Kartoffel-Gurkensalat, Salatsträußchen

## Nur Mittwochs

Halbes Rosmarinhähnchen aus dem Ofen  
mit Kartoffelsalat oder Pommes Frites

13,90 (mit Brot 9,90)

Solange  
der Vorrat  
reicht

# Weine des Monats

MAI  
2026



## Sommerwein "Leichtsinnig" | trocken Weingut Thomas Geiger | Meersburg

*ein leicht ausgebauter Müller-Thurgau im Verbund mit unserem Bacchus & Muskateller, bildet Frische und Fruchtigkeit ab; ein kleiner Anteil von einem fruchtsüß abgestoppten Weißburgunder gibt Struktur und Finesse.*

*Mit einer spürbaren Kohlensäure der perfekte Begleiter durch den Sommer!*

0,1 l 4,30  
0,25 l 8,50



## Burgstall Grauburgunder | trocken Winzerverein Hagnau | Hagnau

*leichte Zitrusaromen gepaart mit kräftigen Burgunderaromen, Nussigkeit und reife Birne*

0,1 l 4,30  
0,25 l 8,50



## Fohrenberg Weißburgunder | trocken Weingut Thomas Geiger | Meersburg

*leichte Zitrusaromen gepaart mit kräftigen Burgunderaromen, Nussigkeit und reife Birne*

0,1 l 4,50  
0,25 l 9,00



## Riesling Gutswein | trocken Weingut Bürklin-Wolf | Wachenheim

*Der Riesling trocken ist unser Basiswein, eine Cuvée aus Riesling-Lagen in Wachenheim, Deidesheim und Ruppertsberg.*

0,1 l 4,40  
0,25 l 8,80



## Fohrenberg Grauburgunder | trocken Weingut Thomas Geiger | Meersburg

*reife Quitte und gelbe Williamsbirne mit einem Hauch von Honig und Vanille-Holz, gebündelt in geradliegender Mineralität*

0,1 l 4,60  
0,25 l 9,20



## Rosé | trocken Weingut Bürklin-Wolf | Wachenheim

*Die Bundsandsteingeröllböden um Wachenheim eignen sich besonders gut für den Anbau dieses Pinot noir. Auf diesen leichten Böden gedeihen die Reben besonders gut und liefern uns frische, frühreife Trauben, die sich perfekt für unseren Dr. Bürklin-Wolf ROSÉ eignen.*

0,1 l 4,20  
0,25 l 8,30