



# ★ Ostern 2026 ★

Da unsere saisonale Speisekarte stark von der Saison abhängt, können sich alle Gerichte ändern.

## –DAVOR ODER EINFACH SO–

BUNTER SALAT DER SAISON.....	4. <sup>00</sup>
einfach so, bis das Essen kommt oder mit FETAKÄSE <small>NATUR / PANIERT</small> .....	14. <sup>00</sup>
BAUSCHEMER SPARGELSUPPE vom Hof Jung.....	8. <sup>60</sup>
ROTE-BETE-CARPACCIO mit gebackenem Ziegenkäse.....	9. <sup>80</sup>
MEDITERRANE FISCHSUPPE Tomatenfond · Gemüse · Kräutern.....	8. <sup>90</sup>
HERRMANN'S LINSENSUPPE- <i>vegan</i> -.....	6. <sup>90</sup>
BÄRLAUCH-KARTOFFELSUPPE.....	7. <sup>90</sup>
MARINIERTE OLIVEN zum teilen.....	4. <sup>90</sup>
MARINIERTE SARDELLEN zum teilen.....	6. <sup>99</sup>
LACHSTATAR & AVOCADO-GUACAMOLE.....	8. <sup>90</sup>
SALADE NIÇOISE mit frisch gegrilltem Thunfisch .....	18. <sup>40</sup>
<small>Salat · Bohnen · hartgekochte Bio-Eier · Oliven · Sardellenfilets</small>	
HANDGEMACHTE GNOCCHI <small>Trüffelsauce</small> .....	18. <sup>60</sup>
<small>gefüllt mit Rucola &amp; Ricotta</small> <small>Tomatensauce</small> .....	14. <sup>60</sup>

### Frühlings-Matjes

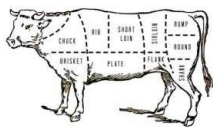
nach Bauschheimer Hausfrauenart...18.<sup>90</sup>

mit heimischem Spargel · Apfel · Grünen-Soße-Kräutern  
Schmand · Zwiebeln & Kartoffeln vom Bauschheimer Feld

## Argentine Rumpsteak

BLACK ANGUS

### BEEF CHART



Alle Cuts werden mit frischen Schmiede-Fritten  
Bauschemer Coleslaw & hausgemachter Kräuterbutter serviert

Man's	Cut		360g	36. <sup>80</sup>
Regular	Cut		250g	27. <sup>90</sup>
Lady's	Cut		180g	19. <sup>90</sup>
Gretchen's	Cut		120g	14. <sup>90</sup>



## –HAUPTGANG–

GOLDBRAUNES PANIERTES SCHNITZEL vom Landschwein.....	9. <sup>80</sup>
mit frischen Schmiede Fritten und hausgemachten Soßen nach Wahl: Hermans Jägersauce.....	+4. <sup>80</sup>
Frankfurter Grüne Sauce.....	+4. <sup>40</sup>
WINZER MEDAILLONS <small>Landschwein Filet · Riesling Sauce</small> .....	16. <sup>90</sup>
<small>Pilze · Trauben · Spätzle</small>	
HACKEDOTZ <small>bestes Hacksteak mit Schafskäse gefüllt</small> .....	14. <sup>80</sup>
<small>Krautsalat · frische Fritten · Gemüse-Reis · Paprika-Dip</small>	
CORDON BLEU <small>frische Fritten · Sauce Béarnaise · Broccoli</small> .....	15. <sup>90</sup>

### Grossmutter's Rinderroulade

Bauschemer Rotkohl · Kartoffelklöße  
DOPPELT SO GUT... 24.<sup>90</sup> EINFACH... 18.<sup>90</sup>

MEDITERRANER LAMMBRATEN <small>Rahmwirsing · Kartoffelbrei</small> .....	19. <sup>80</sup>
FALSCHER HASE <small>Omas Hackbraten mit Ei &amp; frischen Fritten</small> .....	18. <sup>99</sup>
GESCHMORTER KALBSTAFELSPITZ <small>Rahmwirsing · Kartoffelbrei</small> .....	18. <sup>89</sup>
CHIMICHURRI LAMMSPIESS <small>getrüffeltes Kartoffelbrei</small> .....	19. <sup>99</sup>

### Goldbraun Gebackener Backfisch & Schrimps

Seelachs · Kartoffel-Blattspinat · Haus-Remoulade...22.<sup>40</sup>

MEER trifft ACKER

### Wildfang auf Wirsing & Kartoffel

mit Charakter vom Acker des Bauer Jung  
Wirsing in sahniger Reduktion & Kartoffelbrei  
verfeinert mit istrianischem Trüffel der Familie Zigante  
dazu: gegrillter Fisch für die feine Note

ROSA GEGRILLTER TUNASTEAK.....	26. <sup>49</sup>
SEETEUFEL-MEDAILLONS.....	28. <sup>99</sup>

## HÜFTGOLD

APFEL-KIRSCH Scheiterhaufen <small>Vanille Eis · Mascarpone</small> .....	5. <sup>80</sup>
ERDBEER TIRAMISU <small>Mascarpone · Erdbeersauce · Biskuit</small> .....	8. <sup>90</sup>
SCHOKOLADENSOUFFLÉ.....	6. <sup>90</sup>
ZITRONENSORBET <small>Obst</small> .....	6. <sup>40</sup>



### Zufrieden?



Dann freuen wir uns über eine  
**GOOGLE-REZENSION**. Nicht ganz glücklich?  
Dann sagen Sie es uns direkt – denn  
ehrliche Worte schmieden Qualität.