



★ SAISONAL ★



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

- Bauschemer Spargel -



Hofladen Junges Gemüse Bauschheim

STANGENSPIRGEL N°1 1 PFUND 23.⁰⁰

mit Sauce Hollandaise
oder zerlassene Butter & Bauschemer Kartoffeln

DAZU REICHEN WIR WAHLWEISE:

Metzger Hinterschinken	+6. ⁵⁰
Goldbraunes paniertes Schnitzel	+8. ⁵⁰
Goldbraun gebackener Backfisch	+9. ⁵⁰

👉 **EXTRA SPARGEL N°1** 👈

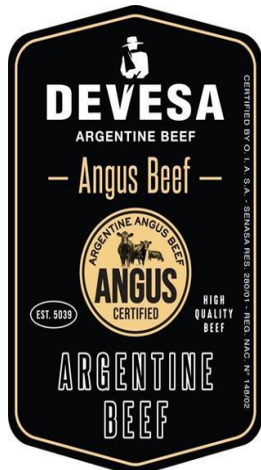
mit Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter
ZU JEDEM HAUPTGANG ½ PFUND FÜR 12.⁰⁰

Argentine Rumpsteak

BLACK ANGUS



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



Man's	Cut	360g	36. ⁹⁰
Regular	Cut	250g	27. ⁹⁰
Lady's	Cut	180g	19. ⁹⁰



- DAVOR ODER EINFACH SO -

BAUSCHEMER SPARGELSUPPE vom Hof Jung	6. ⁹⁹
MEDITERRANE FISCHSUPPE	7. ⁹⁹
HERRMANN'S LINSENEINSUPPE- <i>vegan</i>	5. ⁹⁹
SCHARF ANGEGRILLTES TUNA TATAR	6. ⁸⁹

- HAUPTGANG -

BAUSCHHEIMER SCHWEINEREI	19. ⁹⁹
Saftig gegrilltes Schnitzel vom Landschwein, herzhaft gefüllt mit Speck & Handkäse dazu Bratkartoffel	
CHIMICHURRI LAMMSPIESS	22. ⁸⁰
garniert mit mediterranem Gemüse · frische Fritten	
IBÉRICO SCHWEINSHAXE	24. ⁸⁰
Bauschemer Sauerkraut · Haus-Kartoffelbrei · Senf	
RAGÙ ALLA BOLOGNESE	14. ⁹⁹
frische Pasta & Grana Padano	
SALADE NIÇOISE mit frisch gegrilltem Thunfisch	18. ⁴⁰
Blattsalate · Tomaten · feine Bohnen hartgekochte Bio-Eier · Oliven · Sardellenfilets	
HANDGEMACHTE KARTOFFEL-GNOCCHI	18. ⁶⁰
mit Rucola-Ricotta-Füllung auf cremiger Trüffelsauce	

- FISCH -

SEETEUFEL-MEDAILLONS	23. ⁹⁹
Rote Bete Couscous	
SCHWERTFISCHSTEAK	21. ⁹⁹
Mediterranes Zartweizen-Risotto	
ROSA GEGRILLTER TUNASTEAK	22. ⁹⁹
Spinat & Kartoffeln in feinem Olivenöl mit Charakter vom Acker des Bauer Jung	
SAUERBRATEN VOM TUNA	16. ⁹⁹
Frische handgemachte Kartoffel-Gnocchi gefüllt mit Ricotta & Rucola	

- HÜFTGOLD -

APFEL-KIRSCH Scheiterhaufen	5. ⁹⁹
ERDBEER TIRAMISU	8. ⁹⁹