

**Unsere Aperitif Empfehlung:**

Bad Boller **Holundersirup** aus dem  
Kelterladen der Familie Stolz  
mit Württemberger Rieslingsekt 5<sup>50</sup>

„**Stauferland Fruchtcocktail**“  
frisch gemixt aus den Säften der  
Familie Stolz Bad Boll 4<sup>50</sup>

mit Rieslingsekt verfeinert 5<sup>90</sup>

## **SPARGELKARTE**

**Endlich nun, es ist so weit, genießt die kurze Spargelzeit ...!**

**Spargelcremesuppe** mit Dim Sum 7<sup>00</sup>

**Marinierter Spargel** mit gebratenem Kalbsbries  
und Wildkräutersalat 12<sup>50</sup>

**Gebratener grüner Spargel** mit Bavette  
Kirschtomaten, Bärlauchsahne und Rotgarnele  
Vorspeise 15<sup>50</sup> / Hauptgericht 24<sup>90</sup>

**Spargeltoast**  
mit Rosmarinschinken und Sauce Hollandaise überbacken 17<sup>50</sup>

**Portion frischer Stangenspargel**  
mit Sauce Hollandaise **oder** geschmolzener Butter **oder** Vinaigrette  
dazu Kartoffeln **oder** Kräuterflädle 18<sup>90</sup>

**wahlweise dazu empfehlen wir Ihnen:**

Schweinefilet 9<sup>00</sup>  
Rinderfilet 12<sup>50</sup>  
Schinkenvariation 7<sup>00</sup>  
Gebratene Lachsforelle 10<sup>00</sup>



**Als Begleitung zum Spargel empfehlen wir Ihnen**

2017er Weißburgunder, trocken  
Weingut Schloss Ortenau, Ortenberg  
Baden

0,75l 25<sup>00</sup>

0,25l 8<sup>50</sup>

  
**RESTAURANT**  
**STAUFERLAND**  
BAD BOLL

**SUPPEN:**



**Hausgemachte Rinderbouillon**  
mit Kräuterflädle und Grießklößchen 5<sup>50</sup>

**Spargelcremesuppe** mit Dim Sum 7<sup>00</sup>



**Rote Linsen Möhrensuppe**  
mit Falaffelbällchen 7<sup>50</sup>

**VORSPEISEN:**



**Bunter Salatteller**  
**-frisch vom Gärtner Frank aus Bad Boll-**  
saisonale Rohkost- und Blattsalate 5<sup>50</sup>

Verschiedene **Blattsalate** mit **Bärlauchtaschen** 7<sup>50</sup>



**Marinierter Spargel** mit gebratenem Kalbsbries  
und Wildkräutersalat 12<sup>50</sup>

**Gebratener grüner Spargel** mit Bavette  
Kirschtomaten, Bärlauchsahne und Rotgarnele  
Vorspeise 15<sup>50</sup> / Hauptgericht 24<sup>90</sup>

**Dazu empfehlen wir:**

2016er Spätburgunder Weißherbst  
Rosé, feinherb, Staatsweingut Meersburg  
0,1l 4<sup>50</sup>    0,25l 8<sup>50</sup>

2015er Acolon, trocken  
Heuchelbergkellerei Schwaigern  
0,1l 4<sup>50</sup>    0,25l 8<sup>50</sup>

RESTAURANT  
**STAUFERLAND**  
BALD BOLL

Schmecken Sie den Süden  
Gastronomie  
Baden-Württemberg

**Unsere Klassiker aus der Region**

Schmecken Sie den Süden  
Gastronomie  
Baden-Württemberg

Hausgemachte **Maultaschen** in der Brühe  
mit buntem Salatteller 12<sup>50</sup>



**Paniertes Schnitzel** vom Stauer-Schweinerücken  
mit Pommes Frites 12<sup>90</sup>

dazu empfehlen wir gemischte Rohkost und Blattsalate 5<sup>50</sup>

**Schwabenteller Stauerland**

Zwiebelrostbrätle mit Maultäschle,  
Schweinefilet mit Alb-Champignons, Rahmbraten  
Gemüse und Spätzle 21<sup>90</sup>



**Geschmorter Lambraten auf Bohnen-Tomatengemüse**

dazu Rosmarinkartoffeln 17<sup>50</sup>

Schweizer oder Schwäbischer **Wurstsalat** mit Brot 8<sup>90</sup>  
**oder** Bratkartoffeln 12<sup>50</sup>

**AUS UNSERER RÄUCHERKÜCHE**

**Spargelcremesuppe** mit Dim Sum 7<sup>00</sup>

\*\*\*

**Geräucherter Lammrücken „Provencal“**  
mit Polentataler 27<sup>90</sup>

\*\*\*

**Rhabarbertiramisu mit Wibe**  
Vanillecreme und Rhabarberkompott 7<sup>90</sup>

im 3-Gang Menü 39,00

alle Preise verstehen sich in Euro  
inklusive 19% MwSt

RESTAURANT  
**STAUFERLAND**  
BALD BOLL



**Für den feinen Gaumen**

Frisch gebratene **Kalbsleber**  
mit Rhabarberchutney  
Gemüse und Süßkartoffelpüree 19<sup>50</sup>

**Geräucherter Lammrücken**  
„Provencal“ mit Polentataler 27<sup>90</sup>

**Salatplatte** mit Hausdressing und  
**Rumpsteak** mit Kräuterbutter 19<sup>90</sup>

**VEGETARISCHE ECKE**

**Falafelburger** mit Ruccola,  
Tomaten, Zwiebeln und  
Süßkartoffelpommes 14<sup>90</sup>

**Salatplatte** mit Hausdressing und  
gratiniertem **Schafskäse** 13<sup>90</sup>

**Portion frischer Stangenspargel**  
mit Sauce Hollandaise **oder**  
geschmolzener Butter **oder** Vinaigrette  
dazu Kartoffeln **oder** Kräuterflädle 18<sup>90</sup>



Schmeck den Süden  
Gastronomie  
Baden-Württemberg

**LECKERES AUS FLUSS & MEER**

**Frisch geräuchertes Makrelenfilet**  
auf Tomaten-Lauchgemüse und Polenta 22<sup>50</sup>

**Frisches Forellenfilet in Mandelbutter gebraten**  
dazu Rote Beete Salat und Kartoffeln 19<sup>90</sup>



**Salatplatte** mit gebratener **Lachsforelle** 17<sup>50</sup>

**!!! ZUM VORMERKEN !!!**

Reservieren Sie rechtzeitig zum Osteressen am 21./22.4.2019.  
Genießen Sie schöne Ostergerichte liebevoll zubereitet

## Für unsere Süßen

**Hausgemachtes Schokoladenmousse**  
mit Erdbeeren 8<sup>90</sup>



**Rhabarbertiramisu mit Wibele**  
Vanillecreme und Rhabarberkompott 7<sup>90</sup>

Unsere Hausgemachten Sorbets:

**Ananas, Erdbeer, Cassis, weißer Pfirsich und Birne** 4<sup>00</sup>  
dazu empfehlen wir Vodka oder Sekt 7<sup>00</sup>

**Hausgemachte Eispralinen** 4<sup>50</sup>  
mit **Espresso** 6<sup>50</sup>

Espresso mit 1 Kugel **Vanilleeis** 4<sup>50</sup>

**Nussbecher** - Verschiedene Nuss Eissorten mit gerösteten Nüssen,  
Eierlikör und Sahne 7<sup>50</sup>

**Vanilleeis** mit **heißen Himbeeren**  
oder **Schokoladensoße** und geschlagener Sahne 7<sup>50</sup>

## Unsere kleinen Gäste

\* Hausgemachte **Rinderkraftbrühe**  
mit Flädlestreifen 4<sup>00</sup>

\* 2 **Maultaschen** in der Brühe  
**oder** mit Ei gebraten 5<sup>50</sup>

\* **Schnitzel** mit Pommes Frites oder Spätzle 6<sup>90</sup>

\* **Schweinesteak** mit Karotten-Erbsengemüse  
und Kartoffelpürée 8<sup>50</sup>

\* Gebackenes **Seelachsfilet** mit Kartoffeln 6<sup>90</sup>

\* **Kartoffelpuffer** mit Apfelmus und Zimt und Zucker 6<sup>00</sup>

\* 1 Kugel **Eis** mit Wundertüte 3<sup>00</sup>  
Vanille/Schokolade/Erdbeere

