



Gasthaus · Restaurant

Nobel
Moordeich

Speisen | Trinken | Feiern | seit 1869



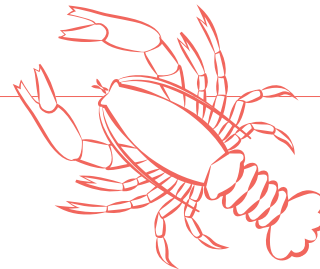
Menükarte Frühjahr

Kochen ohne "E"

Wir verzichten vollständig auf kennzeichnungspflichtige Speisen, Farb- Und Konservierungsstoffe
Ausgenommen: Räuchern, Lake, Beizen, Pökeln... wie Oma es eben machte.

Vorspeisen und Kleinigkeiten

- Forellenfilets (100g) auf gebutterter Schwarzbrotsscheibe mit Spiegelei 15,50 €
- Vorspeisenteller „Elegance“
1 Auster (Gillardeau), Rauchlachs mit Sahnemeerrettich,
gebratenes Garnelenfleisch an Cocktailsauce, Schwarzbrot, Toast, Salzbuter 12,50 €
- Halbes Dutzend Austern Fines de Claire Irland (c/o Marennes) mit Toast,
Salzbuter 15,50 €
- 1/2 doz Austern F. de Claire (Familie Gillardeau), Toast, Salzbuter 12,50 €
- Hummerrahmsuppe mit Cognac 5,00 €
- 2 gebratene Jakobsmuscheln mit Feldsalat in Olivenöl-Zitronen-Vinaigrette
mit Spargelspitzen garniert, geröstetem Graubrot und Butter 9,50 €
- Ragout fin vom Hummer an seinen Saucen in der Pastete
serviert mit weißem Spargel und gelber Karotte, Kerbel 17,50 €



Hauptgänge

- Regional
Zander auf Spitzkohl an Schnittlauchsauce, Salzkartoffeln 21,50 €
- Surf und Turf
Perlhuhnbrust in Honig-Sesam-Mantel an gelber Rübensauce
und Hummerschere, serviert mit Reis
Portion Bistro 17,50 €
Portion Groß 20,50 €
- 1/2 Hummer „Diabolis“
Halber Hummer ausgelöst mit Olivenöl und Meersalz gegrillt
mit Teufelssauce und Estragon-Zitronen-Butter 20,50 €
- 1/2 Hummer „Thermidor“ – nach dem 11. Monat der frz. Revolution
Tranchierter Hummer in Schale serviert, mit Schalottenwürfeln
und Sauce Hollandaise überbacken – der Klassiker 20,50 €
- Hummer satt, pro Person (Vorbestellung wird empfohlen) 66,00 €

Zu den Hummergerichten servieren wir Blattsalate in French-Dressing, Basmati-Reis, Toast, Butter

Gericht des Monats April Unser Tipp

Steak von der Putenbrust auf Bärlauchsauce
Tomaten-Gurken-Gemüse mit Ingwer und Wildreis

14,50 €

Muscheln

- Muscheln in drei Varianten, Tipp des Monats je:

17,50 €

Vorspeisen

- Spinatsalat mit einer Mango-Rumvinaigrette und gratiniertem Ziegenkäse 7,50 €
- Bärlauchcremesüppchen mit Lachsstreifen 5,00 €
- Spargelcremesuppe 5,00 €
- Spargelcremesuppe mit Koriandersud und einem Hauch Curry, dazu gebratene Bio-Garnelen 9,50 €

Zwischengänge

- Teigtasche „Schwetzinger Art“ mit einem halben Pfund Spargel und einem Salatbouquet 10,50 €
- Tagliatelle im Bärlauchrahm mit einem halben Pfund grünem Spargel 12,50 €
- Gebratenes Seezungenfilet (150 g oder 200 g) auf einem Sauerampferspiegel dazu Wildkrautersalat 150 g für 20,50 €
200 g für 25,50 €
- Salat von grünem Spargel dazu Cherrytomaten und Serranoschinken in einer Sesam-Kürbiskernöl-Vinaigrette garniert mit gehobeltem Parmesan 10,50 €
- 2 gebratene Jakobsmuscheln mit Brunnenkresseschaum und mariniertem Feldsalat und Rhabarber 9,50 €

Miesmuscheln - 800g - 17,50€

- „Rheinische Art“
im Gemüsesud mit Riesling gedünstet - Schwarzbrot, Baguette und Butter
- „Spanische Art“
in Olivenöl angebraten im Sud von Tomaten, Zucchini und Oliven gedünstet, mit Knoblauch und Thymian verfeinert, Knoblauchbaguette und Butter
- „Bretonische Art“
im Gemüsesud mit Riesling, Petersilie, Thymian, Lorbeerblatt gedünstet dazu Pommes Frites, Aioli-Mayonnaise

Flammkuchen ab 6,50€

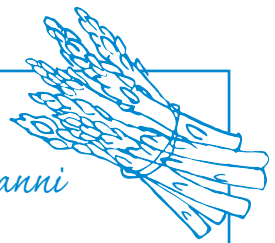
- verschiedene Variationen

Spargel (Tagespreis)

- 1 halbes Pfund Spargel mit Rührei, Würfelschinken (100g) Salzkartoffeln 19,00€
- Gebratenes Rumpsteak (180 g) mit einem halben Pfund Spargel, dazu Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln 27,50€
- Gegrillte Lammkoteletts mit grünem Spargel mit Parmesanchip, dazu getrüffeltes Kartoffelpüree 24,50€
- Bardiertes Schweinefilet mit Serranoschinken und Salbei, dazu Barlauch-Paprika-Risotto 18,50€

Desserts

- Rhabarberkompott mit hausgemachtem weißen Schokoladenparfait 7,50€
- Waldmeistersorbet mit einem Erdbeer-Minze-Salat 5,00€



3-Gang-Menü Unser Tipp

- Tasse Spargelcremesuppe
- 1 Pfund Stangenspargel mit Petersilienkartoffeln, zerlassener Butter und Sauce Hollandaise mit kleinem Schweineschnitzel
- Kugel Vanilleeis mit Erdbeeren 24,50 €

Vorspeisen

- Spargelcremesuppe 5,00 €
- Tasse Hühnersuppe „Hochzeiter Art“ 5,00 €
- Spargelcremesuppe mit Koriandersud und einem Hauch Curry dazu gebratene Bio-Garnelen 9,50 €

Zwischengänge

- Teigtasche „Schwetzinger Art“ mit einem halben Pfund Spargel und einem Salatbouquet 10,50 €
- Tagliatelle im Bärlauchrahm mit einem halbem Pfund grünem Spargel 12,50 €
- Salat von grünem Spargel dazu Cherrytomaten und Serranoschinken in einer Sesam-Kürbiskernöl-Vinaigrette garniert mit gehobeltem Parmesan 10,50 €

Hauptgänge

- 1 Pfund Stangenspargel mit Petersilienkartoffeln, zerlassener Butter und Sauce Hollandaise 15,50 €
- ...mit Katen-Kernschinken 21,00 €
- ...mit Katen-Kernschinken, hauchdünn 19,00 €
- ...mit kleinem Schweineschnitzel (Rückenstück) 21,50 €
- ...mit kleinem Schweineschnitzel mit Schinken 24,50 €
- ...mit Zanderfilet 21,50 €
- Gebratener Knurrhahn dazu ein Pfund grüner Stangenspargel und Weißweinsotto 21,50 €
- Gebratenes Rumpsteak (180 g) mit einem halben Pfund Spargel, dazu Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln 27,50 €

Desserts

- Vanilleeis mit Erdbeeren 5,00 €
- Vanilleeis mit flambierten Erdbeeren Acapulco 7,50 €
- Spargel süß und feurig 7,50 €