

## Aperitif

Lillet Blanc oder Rouge auf Eis	€ 3,50
Glas Sekt Schloß Affaltrach	€ 4,90
Maiensekt, Waldmeister, Maibowle, Sekt, Zitrone	€ 4,50
Mallorquinischer Wermut von Ca`n Novell auf Eis	€ 4,50
Sekt mit wilder Hibiskusblüte	€ 4,90
Sekt mit hausgemachtem Mirabellenlikör und Mirabelle	€ 4,90
Rosenblüten Limonade mit Sekt	€ 4,90
Lillet Wild Berry	€ 5,90
Aperol „Spritz“ Aperol, Sekt, Soda, 0,2l	€ 5,90
Hausgemachter Likör von Walnuss, Cognac und Rotwein (Kann als Aperitif und Digestif getrunken werden)	€ 3,90
„Hugo“ Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette	
Mineralwasser und Eis 0.2l	€ 5,90
exotischer Tropenfruchtcocktail 0,25l - alkoholfrei	€ 3,50
Gin Tonic, Bombay Sapphire	€ 6,50

## Schorle 0,25l

Quittenschorle (selbstgepresst von eigenen Quitten)	€ 2,90
Rhabarberschorle	€ 2,90
Zitronen-Kräuterlimonade (hausgemacht)	€ 3,20
Apfelschorle (Apfelsaft ist selbstgepresst von eigenen Äpfeln)	€ 2,90

## Weißwein

2018er Meeting Life, Sommerweincuvée, Schloß Afaltrach -frisch, fruchtig, spritzig, Cuvée aus Muskateller, Kerner und Riesling ...unser Sommerwein	€ 5,90
--	--------

## Rotwein

2016er Shiraz Nudo Vina la Ronciere, Chile	€ 6,00
- Aromen von reifen Beeren und Sauerkirschen, vollmundig und aromatisch, harmonisch und ausbalanciert, mit samtigen, reifen Tanninen, langer Nachhall.	
2016er Tempranillo, Manon Tierra de la Castilla	€ 6,50
-samtiger, fruchtiger & ausbalancierter handgemachter Tempranillo 3 Monate im Eichenfass gelagert.	

<b>Lecker Likörchen:</b> Quitte, ,Vodka-Caramelo, Haselnußlikör Mirabelle, Merreter-Kräuterlikör	€ 2,50
---	--------

## Kleine Ferkeleien aus der Küche

Manchegokäse mit Quittencreme	€ 5,50
Datteln im Speckmantel <sup>3</sup>	€ 5,50
Ziegenkäsecanneloni mit Thunfisch, grünem Pfeffer und Beeren	€ 5,50
Gebackener Ziegenkäse mit Birnen-Gänseblümchenchutney	€ 5,50
Gebackenes Hähnchen auf Joghurt-Gurkensalat	€ 5,50
Scharfe Gemüsesamosas auf Linsenchutney (vegan)	€ 5,50
Brennnesselknödel, Wildschweinschinken & schwarze Nuss	€ 5,50
Frühlingsrolle mit Flußkrebssen und Papaya gefüllt,	€ 6,90
3 der obigen ↑ Ferkeleien	€ 14,90
Thunfischmedaillon auf Wakame	€ 6,90
Spanische Tapa (Peperoni, Oliven Aioli, Schinken, eingelegte Pilze, Manchego) <sup>2 3</sup>	€ 7,50

## Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat	€ 4,90
Frühlingssalat mit Speck <sup>3</sup> und Croutons	€ 7,90
Ravioli mit Bärlauch-Mascarponefüllung & Spargel	€ 9,90
Carpaccio vom Rind mit Grana Padano <sup>3</sup> Rucola & Pinienkernen	€ 11,90
Trio von Thunfisch, Jacobsmuschel und Garnele mit dreierlei Saucen und kleinem Salat	€ 13,90

## Suppen

Pikanter Eintopf von Fisch und Krustentieren, Aioli	€ 7,90
Spargelcremesuppe	€ 5,90

## Für unsere kleinen Gäste

Poulardengeschnitztes mit Nudeln und Gemüse	€ 7,50
Nudeln mit Sauce Bolognese	€ 5,50

## Vegetarisch

Veganer-Bauernburger, hausgemachte Dips, eingelegte rote Zwiebeln, krosser Speck (vegan), Tomate, dicke Fritte	€ 14,50
Bärlauch-Ravioli, Spinat, Frühlingskräutersauce & gratinierter Ziegenkäse	€ 12,90

## „Flachs Hof Küche“

Großer Salat mit gebratener Hähnchenbrust in der Gewürzkruste, mit knackigen Kernen und fruchtigem Chutney	€ 13,90
„Pulled Pork“ gezupfter Schweinenacken, 8 Stunden im Ofen gegart, Krautsalat, Russische Sauce & Süßkartoffel -Pommes	€ 13,50
Merreter-Bauernburger, Weizenbrötchen, 200gr reines Rindfleisch, hausgemachte Dips, eingelegte rote Zwiebeln, Käse, krosser Speck, Tomate, dicke Fritte	€ 14,50
Merreter-Salat mit krossem Spanferkelbauch, Schinken <sup>3</sup> , Ziegenfrischkäse <sup>3</sup> und Merreter-Bratkartoffeln	€ 14,90
Rosa gebratenes Roastbeef, Merreter Bratkartoffeln, Sc. Remoulade und Salatbouquet	€ 16,90
„Low Carb“ 200gr Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter und großem Salat	€ 19,90

### Menü

Ravioli mit Bärlauch-Mascarponefüllung, Spargel, Salat

\*\*\*

Perlhuhnbrust auf Spargelragout,  
Tagliatelle und Gemüse

\*\*\*

Gartenparfait...Minze, Melisse, Giersch, Rosenblüte, Waldmeister  
an Beerenragout  
€ 29,90

### Der Spargel

Portion hiesiger Stangenspargel mit Schwenkkartoffeln, Sc. Hollandaise oder zerlassene Butter	€ 17,90
dazu wahlweise:	
gekochter Schinken, Serranoschinken oder beides	€ 5,90
gebratenes Schweinefilet	€ 8,90
Kalbsschnitzel	€ 10,00
Rumpsteak	€ 12,00
Lachsforellenfilet	€ 10,00

### Der Fisch

Lachsforellenfilet, Safransauce, Tagliatelle, Gemüse	€ 21,90
Kabeljaufilet, Beurre Blanc, Bärlauchkartoffelpüree, Gemüse	€ 22,90

### Das Fleisch

Schweinefilet unter Zwiebel-Senfkruste, Bierjus, Gemüse, gratinierte Kartoffeln	€ 18,90
Kalbsklopse auf Spargelragout, Bärlauch-Kartoffelpüree	€ 15,90
Ragout vom Rehbock, Orangen-Chilisauce, Tagliatelle, Gemüse	€ 19,90
Wiener Schnitzel ( Kalb) lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren	€ 21,90
Rehbockrücken, Cassis-Gewürzjus, Spargelragout, Brennesselknödel	€ 26,90
Argentinisches Rinderfilet, Parmesan Chip, Gemüsesugo, Rotweinjus, Kräuterdrillinge	€ 26,90

### Kleine süße Versuchung

Basilikum-Pinienkernsorbet mit Erdbeeren	€ 5,90
Aufgeschlagenes Vanille Baileyseis	€ 5,50
Vanilleeis mit Eierlikör, schwarze Nuß und Sahne	€ 5,50
Hausgemachte Eissorten: 60% Schokoladeneis, Popcorneis, Cookieseis, Karamell-Salzmandeleis, Rumtopf-Mascarpone	
Waldmeisterpro Eiskugel	€ 1,90

### Süße Versuchung

Schwarze und weiße Mousse au chocolat	€ 6,50
Gartenparfait...Minze, Melisse, Giersch, Rosenblüte, Waldmeister, an Beerenragout	€ 7,50
Crêpes mit Vanillecreme & Beeren gefüllt, Eis	€ 7,50
Schokokuchen mit flüssigem Kern und Eis ( 15 Min. Ofenzeit)	€ 7,50
Dessertteller Flachs Hof	€ 9,50

Allergikerkarte auf Wunsch erhältlich, bitte fragen Sie unseren Service

1: mit Antioxidationsmittel 2 geschwärzt: 3: mit Konservierungsstoff, 4: mit Geschmacksverstärker  
5 mit Süßungsmittel