

## Häckers Mittagskarte - *Lunchtime* -

### *Appetitanregend*

---

<i>1 Glas Winzersekt</i>	<i>0,1 l</i>	<i>6,50 €</i>
<i>1 Glas Winzersekt mit Hollerblütensirup</i>	<i>0,1 l</i>	<i>7,00 €</i>
<i>1 Sherry dry oder medium</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>1 Alkoholfreier Aperitif mit Mango</i>	<i>0,1 l</i>	<i>5,90 €</i>
<i>1 schönes gezapftes Pils vom Fass</i>	<i>0,3 l</i>	<i>3,40 €</i>

### *Unsere kleine Weinprobe*

---

<i>Grauer Burgunder – trocken Weingut Salwey / Baden</i>	<i>0,1 l</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Schätzles Weissburgunder – trocken Weingut Schätzle / Baden</i>	<i>0,1 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Lemberger – trocken Winzergen. Schwaigern / Württemberg</i>	<i>0,1 l</i>	<i>3,00 €</i>



Geniesser - Hotel

Häckers Mittagskarte

- *Lunchtime* -

## Vorspeisen

<i>Häckers Salatteller</i> - <i>verschiedene Rohkostsalate und Blattsalate</i> -	6,50 €
<i>Pforzheimer Feldsalat mit Mohnöl-Dressing und röschen Brotcroûtons</i>	7,00 €
<i>Hausgeräuchertes Filet von der Regenbogenforelle mit Meerrettichsahne und knackigen Salaten</i>	11,50 €
<i>Marinierter grüner Spargel mit hausgebeiztem schottischem Wildlachs und Frühlingssalate</i>	12,00 €
<i>Jacobsmuscheln gebraten auf orientalischem Kichererbsen – Couscoussalat mit Gewürzjoghurt und Koriander-Pesto</i>	16,50 €

## Suppen und Zwischengerichte

<i>Rinderkraftbrühe mit Flädle</i>	5,00 €
<i>Schwäbische Hochzeitssuppe</i> - <i>Rinderkraftbrühe mit Flädle, Maultäschle, Klößchen</i> -	7,00 €
<i>Klare Suppe vom Kraichgauer Gockel mit Gemüserauten und Safrangrießnockerl</i>	8,50 €



Geniesser - Hotel

Häckers Mittagskarte

- *Lunchtime* -

## Fischgerichte

<i>Fischspieß mit Gamba an feurigem Gemüse - Couscous</i>	16,50 €
<i>Fangfrische Regenbogenforelle aus dem Quellwasserbecken - „Blau oder Müllerin“ mit zerlassener Landbutter, Zitronenspalten und Wiernsheimer Landkartoffeln –</i>	18,00 €
<i>Schottischer Wildlachs gebraten an Gurkengemüse mit Senfsauce und Wiernsheimer Landkartoffeln</i>	19,50 €

## Fleischgerichte

<i>Hausgemachte Maultäschchen ( Spinat- Kalbfleischfüllung ) an marktfrischen Pilze in Rahmsöfle</i>	14,50 €
<i>Lammhäxle geschmorrt auf Gremolata mit breiten Bohnen und Rahmpolenta</i>	16,50 €
<i>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Kartoffel-Gurkensalat und gerösteten Kürbiskernen</i>	19,50 €
<i>Rostbraten ( <b>Prime Beef – Irland</b> ) mit Spätzle</i>	20,00 €
<i>Kalbsrückensteak – Tellergericht - an Pilze, Rahmsauce, Gemüse und Spätzle</i>	22,50 €
<i>Lammnüsschen an mediterranem Gemüse mit Oliventapenade und Rosmarinkartoffeln</i>	26,00 €



Häckers Mittagskarte  
- *Lunchtime* -

## Unser Mittagsmenü – Landart I

*Kleiner Gruß aus der Küche*

\*\*\*

*Frühlingssalate mit Sprossen und Champignons (4,50 €)*

\*\*\*

*Karre vom Haller Jungschwein an Wirsinggemüse mit glasierten  
Schalotten und Bratkartoffeln*

*(17,00 €)*

\*\*\*

*Hausgemachtes Mangomousse mit Himbeersauce (4,00 €)*

*Als 2 – Gang – Menü : 19,90 €*

*Als 3 – Gang – Menü : 24,50 €*

## Unser Mittagsmenü – Landart II

*Kleiner Gruß aus der Küche*

\*\*\*

*Knackige Salate der Saison mit ½ Wachtel gebraten und roten Linsen*

*(11,00 €)*

\*\*\*

*Filet vom fangfrischem Bachsaibling auf jungem Gemüse und  
Bärlauch – Pesto - Nudeln*

*(21,00 €)*

\*\*\*

*Ingwer-Parfait mit Kokosmantel auf Rhabarber – Erdbeer - Kompott*

*(7,50 €)*

*Als 3 – Gang – Menü : 38,00 €*

**Säckermühle**



Geniesser - Hotel