Aperitif-Empfehlungen

Cremant de Loire brut -Edler Sekt aus der Loire-	0,1 l	€ 9,50
„Rosa Hexe“ Sekt mit Erdbeersirup	0,1 l	€ 8,50
Déja-vu Spritz Der Aperitif Déja-vu ist eine Hommage an alle Weltentdecker und Kulturen der Erde	0,2 l	€ 9,50
„Sexy Hexy“ alkoholfreier Holunderblütencocktail	0,1 l	€ 5,00

Vorspeisen

Tatar vom Spargel mit flambierten Lachsstremelchen	€ 15,90
Carpaccio vom Rind mit mariniertem grünen Spargel	€ 16,90
Hausgemachte Frischkäse-Ravioli an Bärlauchpesto	€ 10,90
Bunte Salate der Saison	€ 9,90

Suppen

Spargelschaumsuppe mit gerösteten Mandeln	€ 9,90
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	€ 8,90

Brot & hausgemachter Aufstrich pro Person € 2,50

Genuss pur

Filetspitzen vom Schwein mit Morchelrahmsauce und Butter-Linguine	€ 22,90
Geschnetzelte Kalbsleber in Sherry-Jus an rotem Zwiebel-Confit und gebratener Polenta-Schnitte	€ 22,90
Maishähnchen „Supreme“ mariniert mit Koriander und Ingwer auf grünem Spargel dazu Basmatireis	€ 24,50
Kalbsschnitzel in Zitronen-Kapern-Butter gebraten an Parmesanrisotto	€ 29,90
Braten vom Weidelamm an Rosmarinjus mit Karottengemüse und gebratener Polenta-Schnitte	€ 26,90

Brot & hausgemachter Aufstrich pro Person € 2,50

Unsere Klassiker

Caesar Salat mit	
- Streifen vom Maishähnchen	€ 19,90
- gebratenen Riesengarnelen	€ 19,90
„Hexle's" hausgemachte Maultaschen	
mit Jus und Zwiebelschmelze dazu lauwarmer Kartoffelsalat	€ 17,90
Unser Hexenteller	
Schweinefiletmedaillons in Rahmsauce	
mit Kräuter-Champignons und hausgemachten Spätzle	€ 24,90
Hexle's Rostbraten vom **Black Angus** Rind	
mit Röstzwiebeln und hausgemachten Spätzle	€ 34,90
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken	
mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Preiselbeeren	€ 32,90

Brot & hausgemachter Aufstrich pro Person € 2,50

Fisch

Zander an Frühlingskräutersauce auf gegrilltem grünen Spargel an Linguine	€ 28,50
Forellenfilet an Limettenbutter mit wildem Brokkoli und Dillkartoffeln	€ 24,50

Vegetarisch und Vegan

Parmesanrisotto mit frischem grünen Spargel	€ 14,90
Hausgemachte Frischkäse-Ravioli an Bärlauchpesto	€ 16,00
Gebratene Gnocchi mit jungem Spinat und italienischen Datteltomaten VEGAN	€ 14,50
Krautwickel mit veganer Füllung an Schmorkartoffeln VEGAN	€ 16,50

Brot & hausgemachter Aufstrich pro Person € 2,50

Süße Versuchung

Erdbeer-Rhabarber Ofenschlupfer mit einer Kugel Vanilleeis	€	9,90
Hausgemachte Crème Brûlée	€	9,00
Basilikumsorbet mit frischen marinierten Erdbeeren	€	9,50
„Affogato“ Kugel Vanilleeis in Espresso	€	6,90

Brot & hausgemachter Aufstrich pro Person € 2,50