

Degustationsmenü

Gebackener Kalbskopf

Zunge | gepickelte Zwiebel | Mini Navetten | Kapern

Spargelcremesuppe

mit Spargeleinlage

Hausgemachtes Sorbet

Rosé Schaumwein mit Flaschengärung

Kalbsrückensteak

Macaire Kartoffeln | grüner und weißer Spargel | Morchelrahmsoupe

Erdbeertörtchen mit Pistazieneis

Biskuit | frische Erdbeeren | Sahne

5-Gang Menü

€ 80,00

4-Gang Menü (ohne Suppe)

€ 74,00

Gerne bieten wir Ihnen auch eine passende Weinbegleitung zum Menü an

€ 32,00

...unsere besondere Wein-Empfehlung:

2024 "Kolonne/Null" Sauvignon Blanc – entalkoholisierter Wein

0,1l € 6,60

Deutschland

0,25l € 10,90

2025 Summer Feeling Cuvée- trocken

0,1l € 6,60

Baden, Weingut Landerer (Rebe: Müller-Thurgau, Sauvignon Blanc, Muskateller)

0,25l € 11,90

2024 Rosé Kalk & Stein– fruchtig

0,1l € 6,60

Österreich, Andreas Unger (Rebe: Zweigelt)

0,25l € 11,90



Änderungen vorbehalten

Vorspeisen



kl. Portion

Vorspeisensalat Croûtons Sonnenblumenkerne	€ 7,80	€ 6,20
Gebratene Garnelen Avocado Tomate Mango	€ 19,00	
Tatar vom Rinderfilet Wachtel-Spiegelei Gepickeltes Brot-Chip	€ 22,00	
Gratinierter Ziegenkäse Gebratener grüner Spargel Blattsalat Himbeervinaigrette	€ 18,00	
Gebackener Kalbskopf Schnittlauch-Radieschen-Vinaigrette Zunge gepickelte Zwiebel Mini Navetten Kapern	€ 18,00	

Suppen

Rinderkraftbrühe Morchelstrudel Schnittlauch	€ 11,50
Erbsen-Cappuccino Thymian-Chips	€ 9,50
Spargelcremesuppe Spargeleinlage	€ 9,00



Änderungen vorbehalten

Vegetarisch & Vegan



kl. Portion

Spargel-Risotto

Tomate | Parmesan | Rucola | Cashewkerne

€ 28,50

€ 23,50

Portion Badischer Stangenspargel

Sauce Hollandaise oder Butter | Kräuterflädle | neue Kartoffeln € 29,50

€ 26,50

Vegan: Portion Badischer Stangenspargel mit neuen Kartoffeln

Wahlweise mit:

- kleines Rinderfiletsteak

€ 18,00

- kleines Wiener Schnitzel

€ 14,00

- 3 Garnelen

€ 12,00

- Portion gemischter Schinken (Wacholder & Schwarzwälder)

€ 10,00

Fisch

kl. Portion

Zanderfilet auf Chorizo-Graupenrisotto

Wurzelgemüse | Nuss-Kräuterkruste | Weißwein Velouté

Schnittlauch-Öl

€ 34,00

€ 32,00

Bouillabaisse

Gelbschwanzmakrele | Garnele | Muschel-Fleisch | Fenchel

€ 37,00

€ 34,00



Änderungen vorbehalten

Fleisch



kl. Portion

Rinderfiletsteak Lauch-Tagliatelle Fingermöhren sautierte Morchel	€ 46,00	€ 42,00
Kalbsrückensteak Macaire-Kartoffeln grüner und weißer Spargel Morchelrahmsöße	€ 36,00	€ 32,00
Rosa gebratenes Nüsschen vom Maibock Serviettenknödel wilder Brokkoli Pfifferlinge	€ 36,00	€ 32,00
Schweinefiletmedaillons Pfefferrahmsöße Spätzle grüner Spargel	€ 29,00	€ 27,00

... und unsere Klassiker

kl. Portion

Hausgereifter Zwiebelrostbraten Spätzle oder Bratkartoffeln Bohnen	€ 33,50	€ 30,00
Kalbsrahmschnitzel Spätzle Blumenkohl „Polnisch“	€ 32,00	€ 28,00
Wiener Schnitzel Pommes frites	€ 30,00	€ 26,00



Änderungen vorbehalten

Dessert-Kreationen



Variation von Joghurt und Rhabarber Joghurt Limettencreme weißer Schokoladen Brownie Rhabarber Sorbet Rhabarber-Erdbeergrütze	€ 15,00
Erdbeertörtchen mit Pistazieneis Biskuit frische Erdbeeren Sahne	€ 15,00
Café Gourmand Espresso Kaffee-Variation	€ 13,00
Frische Erdbeeren Vanilleeis Sahne	€ 13,00

Unsere Eissorten:

Vanille, Erdbeere, Schokolade, Walnuss

Eine große Kugel Eis	€ 3,60
Portion Sahne	€ 1,60
Gemischter Eisbecher	€ 8,80
Eine Kugel hausgemachtes Sorbet	€ 4,00
<u>Zur Wahl:</u>	
-Himbeere	
-Mango	
-Apfel	

Für unsere kleinen Gäste:

„Pinocchio“ (Eine Kugel Eis mit Eistüte und Smarties)	€ 4,80
Kinder Früchte-Becher (Eine große Kugel Eis mit frischen Früchten)	€ 6,90



Änderungen vorbehalten