

Degustationsmenü



Variation vom Spargel

Lachstatar / Wacholderschinken / Wachtelei / Bärlauch

Rinderkraftbrühe

Ochsenschwanzravioli / Sherry / Wurzelgemüse / Schnittlauch

Hausgemachtes Sorbet

Rosé Schaumwein mit Flaschengärung

Kalbsrückensteak

Morchel-Petersilienkruste / Madeirajus / Spargelragout / Mandelbällchen

Erdbeer-Rhabarber-Variation

Erdbeere / Rhabarber / Weiße Schokolade / Minze

5-Gang Menü € 89,00

4-Gang Menü (ohne Suppe) € 81,00

Gerne bieten wir Ihnen auch eine passende Weinbegleitung zum Menü an € 32,00

...unsere besondere Empfehlung:

2022 „Breitenholzer Hinterhalde“ Johanniter – fruchtig 0,1l € 5,50

Württemberg, Weingut Harald Wolf 0,25l € 9,80

2022 Le Montalus Rosé – trocken 0,1l € 5,50

Côte de Thau, Costières de Pomerol 0,25l € 9,50

2020 Tinto Mirador – trocken 0,1l € 6,00

Rioja, Bodegas Navajas 0,25l € 10,50

Vorspeisen

Kl. Portion



| | | |
|--|---------|--------|
| Vorspeisensalat | | |
| Croûtons / geröstete Nüsse | € 7,80 | € 6,20 |
| Variation vom Spargel | | |
| Lachstatar / Wachholderschinken / Wachtelei | € 24,00 | |
| Gebackene Kalbskopfterrine | | |
| Gepickelter Spargel / Radieschen / Kartoffeldressing / Wildkräuter | € 22,00 | |
| Tatar von der geräucherten Forelle | | |
| Grüner Apfel / Meerrettich / Sauerrahm / Petersilie | € 22,00 | |
| Gebackener Fetakäse im Filoteig | | |
| Bunter Spargensalat / Erdbeeren / Rucola | € 18,00 | |

Suppen

| | | |
|--|---------|--|
| Rinderkraftbrühe | | |
| Ochsenschwanzravioli / Sherry / Wurzelgemüse / Erbsen / Schnittlauch | € 11,50 | |
| Spargelcremesuppe | | |
| Bärlauch-Ricotta-Klößchen | € 9,50 | |

Vegetarisch & Vegan

E

| | | |
|---|---------|---------|
| Buntes Spargelrisotto (vegetarisch) | | |
| Kirschtomaten / Pinienkerne / Büffelmozzarella / Basilikum | € 28,00 | € 24,00 |
| Tataki vom Räuchertofu (vegetarisch) | | |
| Teriyaki / Sesam / Grüner Spargel / Paprika / Belugalinsen / Safranmayo | € 28,00 | € 24,00 |

Fisch & Fleisch

kl. Portion

| | | |
|--|---------|---------|
| Forelle „Müllerin“ Zitronenbutter / Petersilienkartoffeln | € 27,00 | |
| Lachsfilet im Crêpe-Mantel Erbsenpüree / confierte Kirschtomate / Risoleekartoffeln / Käutervelouté | € 29,00 | € 27,00 |
| Kalbsrückensteak Morchel-Petersilienkruste / Madeirajus / Spargelragout / Mandelbällchen | € 38,50 | € 35,00 |
| Kalbsleber „Berliner Art“ Apfel / Zwiebel / Balsamico / Kartoffelpüree / Fingerkarotten | € 32,00 | € 28,00 |
| Rehragout aus dem Schönbuch Spätzle / Mandelbrokkoli / Preiselbeerbirne / Waldpilze | € 36,00 | € 32,00 |
| Portion Badischer Stangenspargel | € 28,50 | € 25,50 |
| - Kleines Wiener Schnitzel | € 14,00 | |
| - Kleines Rinderfiletsteak | € 21,00 | |
| - Kleines Lachssteak | € 17,00 | |
| - Kleines Kalbssteak mit Morchel- Petersilienkruste | € 21,00 | |
| - Gemischter Schinken | € 14,00 | |

... und unsere Klassiker

kl. Portion

| | | |
|--|---------|---------|
| Hausgereifter Zwiebelrostbraten Spätzle oder Bratkartoffeln / Gemüsebouquet | € 31,50 | € 28,00 |
| Kalbsrahmschnitzel Spätzle / Gemüsebouquet | € 28,50 | € 25,50 |
| Wiener Schnitzel Pommes frites | € 28,00 | € 24,00 |

Desserts

| | |
|--|---------|
| Erdbeer-Rhabarber-Variation Erdbeere / Rhabarber / Mascarpone / Minze | € 15,00 |
| Holunder Wunder Holunder / Sakura / Buttermilch / Limette | € 15,00 |
| Café Gourmand Espresso / Kaffee-Variation | € 15,00 |