

Degustationsmenü

Gebackener Kalbskopf

Zunge | gepickelte Zwiebel | Mini Navetten | Kapern

Spargelcremesuppe

Hausgemachtes Sorbet

Rosé Schaumwein mit Flaschengärung

Kalbsrückensteak

Maccaire Kartoffeln | grüner und weißer Spargel | Morchelrahmsoße

Erdbeertörtchen mit Pistazieneis

Bisquit | 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 Empfehlung:

2024 "Kolonne/Null" Sauvignon Blanc – entalkoholisierter Wein
Spanien

0,1 l € 6,50

0,25 l € 10,80

2024 Grand Marrenon blanc - trocken
Côte du Rhône, Marrenon (Rebe: Vermentino, Grenache blanc)

0,1 l € 6,50

0,25 l € 11,80

2023 Passo Adagio Cerasuolo d'Abruzzo Rosato DOC – trocken
Italien, Velenosi (Rebe: Montepulciano)

0,1 l € 6,50

0,25 l € 11,80



Änderungen vorbehalten

Vorspeisen



kl. Portion

Vorspeisensalat

Croûtons | Sonnenblumenkerne

€ 7,80

€ 6,20

Gelbschwanzmakrele

Misovinaigrette | Sushireis | Daiko Rettich | Avocado

€ 22,00

Variation Spargel

Bunter Spargelsalat | Mousse | Spargelschinkenröllchen |
kleine Suppe | Ei

€ 19,50

Gratinierter Ziegenkäse

Gebratener grüner Spargel | Blattsalat | Himbeervinaigrette

€ 18,00

Gebackener Kalbskopf

Schnittlauch-Radieschen-Vinaigrette | Zunge | gepickelte Zwiebel

Mini Navetten | Kapern

€ 18,00

Suppen

Rinderkraftbrühe

Ochsenschwanzravioli | Wurzelgemüse | Schnittlauch

€ 9,50

Bärlauch-Cremesuppe

Shrimps

€ 9,50

Spargelcremesuppe

Spargelbeinlage

€ 9,00



Änderungen vorbehalten



Vegetarisch & Vegan

kl. Portion

Bärlauch-Gnocchis

Rote-Beetecreme Parmesan gebratene Champignons Tomaten-Chutney	€ 26,50	€ 21,50
---	---------	---------

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 Veloute

Schnittlauch-Öl	€ 34,00	€ 32,00
-----------------	---------	---------

Schellfisch im Tempurateig gebacken

Asiatischem Gemüse Kräuterreis	€ 37,00	€ 34,00
----------------------------------	---------	---------



Änderungen vorbehalten



Fleisch

	kl. Portion	
Rinderfiletsteak		
Hausgemachte Kartoffel-Wedges Sauerrahmkräuterdip Brokkoli Mango Chutney	€ 42,00	€ 38,00
Kalbsrückensteak		
Macaire-Kartoffeln grüner und weißer Spargel Morchelrahmsauce	€ 36,00	€ 32,00
Rehrücken		
Trockenpflaumsauce Wirsingbällchen Pom Dauphine Preiselbeer-Apfel gebratene Pilze	€ 44,00	€ 40,00
Schweinefiletmedaillons		
Pfefferrahmsauce 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

Zur Wahl:

-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