

Degustationsmenü



Wildkräutersalat

Räucherlachs / Meerrettich / Senf / Kirschtomaten / Oliven

Spargelcremesuppe

Einlage

Dialog vom Dettenhauser Bio-Lamm (Ragout und Braten)

Dauphine Kartoffel / Peperonata-Gemüse

Erdbeer-Rhabarber-Kompott

Vanille Eis / Vanille Crumble

4-Gang Menü € 62,00

3-Gang Menü (ohne Suppe) € 55,00

Gerne bieten wir Ihnen auch eine passende Weinbegleitung zum Menü an:

Begleitung 4-Gang € 21,00

Begleitung 3-Gang € 16,00

...unsere besondere Empfehlung:

2019 Vinho Verde „seco“ – trocken 0,1 l € 5,50

Portugal, Casa do Valle 0,25 l € 9,80

2019 Rosé** – trocken 0,1 l € 5,50

Baden, Weingut Alexander Laible 0,25 l € 9,80

2019 Spätburgunder – trocken 0,1 l € 6,00

Baden, Weingut Andreas Männle 0,25 l € 10,80



Vorspeisen

kl. Portion

Vorspeisensalat

Croûtons / geröstete Kerne / Nüsse

€ 7,50

€ 5,80

Cocktail von der Eismeergarnele

Cocktailsauce / Staudensellerie / Eisbergsalat / Erbsensprossen

€ 18,00

Wildkräutersalat

Räucherlachs / Meerrettich / Senf / Kirschtomaten / Oliven

€ 18,00

Suppen

Rinderkraftbrühe

Enten-Angolotti / Sherry / Wurzelgemüse / Schnittlauch

€ 7,50

Spargelcremesuppe

Einlage

€ 8,00

Vegetarisch

kl. Portion

Fusilli

Erbsen-Chili-Erdnuss-Pesto / Mozzarella / Kirschtomaten

€ 21,00

€ 17,00



Fisch & Fleisch

kl. Portion

Gebratenes Zanderfilet

Grüner Spargel / Tomate / Drillinge / Thymian € 34,00 € 28,00

Geschmorte Lammhaxe vom Dettenhauser Bio-Lamm

Rosmarinjus / Kartoffelgratin / Wurzelgemüse € 34,00

Lamm-Carrée vom Dettenhauser Bio-Lamm

Kräuterkruste / Bärlauch-Gnocchis / Speckbohnen / Ratatouille € 36,00 € 31,00

Hausgereifter Zwiebelrostbraten (ca. 220g)

hausgemachte Spätzle / Gemüse € 27,80 € 24,80

Kalbsrahmschnitzel

hausgemachte Spätzle / Gemüse € 25,40 € 21,80

Wiener Schnitzel

Pommes frites € 24,80 € 21,40