

Speisekarte

Apéritifempfehlungen

Apéritif

Campari Spritz

5,90 €

Apéritif alkoholfrei

Crodino (alkoholfreier Bitterapéritif)

4,80 €

Vorspeisen:

Wildkräutersalat mit Sesam und Croûtons

in Honig-Balsamico-Dressing

8,90 €

Frühlingssalat mit grünem Spargel und Parmaschinken

in Erdbeer-Balsamico-Dressing

13,80 €

Tatar von weißem und grünem Spargel

mit gegrillten Scampi

14,90 €

Suppen:

Spargelcrèmesuppe

mit Mandelsahne

6,80 €

Badische Flädlesuppe

mit Ochsenfleisch

7,50 €

Hauptgänge

Portion frischer Spargel aus Opfingen

mit Sauce Hollandaise, dazu wahlweise neue Kartoffeln oder Kratzete 20,80 €
3-Gänge-Menü 34,80 €/ 4-Gänge-Menü 39,80 €

Zum Spargel

Portion gekochter Hinterschinken^{2,8)}, Schwarzwälder Schinken^{2,8)} oder
Portion gemischter Schinken^{2,8)} 5,90 €
Portion Parmaschinken 6,90 €
Kleines paniertes Schnitzel vom Schwein/ -vom Kalb 7,50 €/ 9,80 €
Kleines Putensteak 8,50 €
Rinderfilet (200g) 22,50 €

Pilzragout von Wald und Wiese in Thymiansahne

mit gebratenen Serviettenknödeln und Gemüse 15,90 €
3-Gänge-Menü 29,90 €/ 4-Gänge-Menü 34,90 €

Lamm in Estragon-Senfsauce

auf hausgemachten Gnocchi mit Gemüse 19,50 €
3-Gänge-Menü 33,50 €/ 4-Gänge-Menü 38,50 €

Pute vom Grill in Orangen-Pfeffersauce

mit weißem und grünem Spargel, dazu gratinierte Kartoffeln 19,80 €
3-Gänge-Menü 33,80 €/ 4-Gänge-Menü 38,80 €

Lamm vom Grill und aus dem Ofen

mit Schmorgemüse und gratinierten Kartoffeln 24,80 €
3-Gänge-Menü 38,80 €/ 4-Gänge-Menü 43,80 €

Medaillons vom Schweinefilet

mit frischem Spargel, Sauce Hollandaise und Kratzete 26,80 €
3-Gänge-Menü 40,80 €/ 4-Gänge-Menü 45,80 €

Doradenfilets vom Grill

in Zitronen-Kapernbutter, mit Schmorgemüse und Risotto 22,90 €
3-Gänge-Menü 36,90 €/ 4-Gänge-Menü 41,90 €

Gebratenes Zanderfilet

mit frischem Spargel in Sauce Hollandaise und Frühkartoffeln 25,80 €
3-Gänge-Menü 39,80 €/ 4-Gänge-Menü 44,80 €

Desserts:

Heiß und Kalt

1 Kugel Maple Walnuts und ein Espresso

4,20 €

Crème brûlée

6,90 €

Cafe gourmand

Espresso mit verschiedenen Mini-Desserts

8,50 €

Hausgemachtes Joghurteis

auf Erdbeer-Rhabarbergrütze

8,50 €

Zweierlei Fruchtsorbets

mit Früchten der Saison

8,70 €

Mousse au Chocolat

mit frischen Maraschino-Erdbeeren

8,50 €

Ziegen-Frischkäse

mit Feigensenf

9,50 €

Dessert-Variation

12,50 €

* 3-Gänge-Menü:

Bitte wählen Sie *

1. Vorspeise oder Suppe

2. Hauptgang

3. Dessert

= Preis für Hauptgang + 14,00 €

4-Gänge-Menü:

Bitte wählen Sie

1. Vorspeise

2. Suppe

3. Hauptgang

4. Dessert

= Preis für Hauptgang + 19,00 €