

Speisekarte

Vorspeisen:

- Wildkräutersalat mit Sesam und Croûtons**
in Honig-Balsamico-Dressing 8,90 €
- Gegrillter grüner Spargel**
auf Wildkräutersalat mit Mozzarella 9,80 €
- Vitello Tonnato** 11,80 €
- Gebeizter Orangen-Lachs**
mit Gurken-Melonensalat 12,90 €

Suppen:

- Gazpacho**
kalte andalusische Gemüsesuppe 6,80 €
- Badische Flädlesuppe**
mit Ochsenfleisch 7,50 €
- Provenzalische Fischsuppe**
mit Tapenaden-Croûtons und Sauce Rouille 12,80 €

Vegetarische Hauptgänge

- Pilzragout von Wald und Wiese in Thymiansahne**
mit gebratenen Serviettenknödeln 15,90 €
3-Gänge-Menü 29,90 € / 4-Gänge-Menü 34,90 €
- Mit veganer Bolognese gefüllte Aubergine**
auf Ratatouillegemüse mit Salzmandel-Risotto 16,80 €
3-Gänge-Menü 30,80 € / 4-Gänge-Menü 35,80 €

Hauptgänge mit Fleisch

Mariniertes Zitronen-Olivenhuhn aus dem Ofen

auf Ratatouillegemüse mit Kräuterkartoffeln 17,50 €
3-Gänge-Menü 31,50 € / 4-Gänge-Menü 36,50 €

Lamm in Estragon-Senfsahne

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

Geschmorte Lammstelze

pikant in Dattel-Chorizosauce mit Saisongemüse und gratinierten Kartoffeln 19,80 €
3-Gänge-Menü 33,80 € / 4-Gänge-Menü 38,80 €

Saltimbocca

auf Orangen-Paprika-Fenchel mit Salzmandel-Risotto 22,90 €
3-Gänge-Menü 36,90 € / 4-Gänge-Menü 41,90 €

Medaillons vom Schweinefilet

mit Pilzragout in Thymiansahne,
dazu Gemüse der Saison und hausgemachte Spätzle 23,50 €
3-Gänge-Menü 37,50 € / 4-Gänge-Menü 42,50 €

Rinderfilet mit gegrilltem grünen Spargel

in Basilikumsahne mit hausgemachten Gnocchi 29,80 €
3-Gänge-Menü 43,80 € / 4-Gänge-Menü 48,80 €

Hauptgänge mit Fisch

Zander in Riesling

mit buntem Sommergemüse und Butternudeln 19,80 €
3-Gänge-Menü 33,80 € / 4-Gänge-Menü 38,80 €

Orangen-Fenchel-Pappardelle

mit gegrillten Scampi, Chorizo und Parmesan-Spänen
3-Gänge-Menü 35,90 €/ 4-Gänge-Menü 40,90 €

21,90 €

Gegrilltes Doradenfilet in Oliven-Kapernbutter

auf Tomatengemüse mit Gnocchi
3-Gänge-Menü 33,80 €/ 4-Gänge-Menü 38,80 €

23,50 €

Desserts:

Crème brûlée

6,90 €

Kirsch-Kaltschale

mit Joghurteis

8,50 €

Zweierlei Fruchtsorbets

mit Früchten der Saison

8,70 €

Mousse au Chocolat

mit frischen Maraschino-Erdbeeren

8,90 €

Eisterrine

mit Mangokompott und Erdbeeren

9,50 €

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 zu Ihrem Hauptgang
1. Vorspeise
 2. Suppe
 3. Hauptgang
 4. Dessert
- = Preis für Hauptgang + 19,00 €

Bitte beachten Sie, dass wir für Umbestellungen 2,00 EUR berechnen müssen