

Saisonale Speisekarte

mit frischem Spargel aus Opfingen und Lammgerichten

Aperitif- und Weinempfehlungen:

Holunderblüten-Winzersekt 7,50 €

23 Müllheimer Cabernet blanc

Kabinett trocken

Weingut Engler Müllheim

0,25l/ Flasche 0,75l

7,20 €/ 21,50 €

20 Pinot Noir im Barrique gereift

Müllheimer Reggenhaag trocken

Weingut Engler Müllheim

0,25l/ Flasche 0,75l

12,50 €/ 35,00 €

Vorspeisen:

Wildkräutersalat in Honig-Balsamico-Dressing

mit Sesam und Croûtons

13,80 €

Karamellierter Ziegenfrischkäse

auf Spargelsalat

16,90 €

Lammterriner

mit rotem Zwiebelkonfit

17,50 €

Gegrillte Scampi

mit grünem Spargel in Pinienkernbutter

19,50 €

Suppen:

Spargelcremesuppe

mit Mandelsahne und Spargelöl

9,80 €

Badische Flädlesuppe

mit Ochsenfleisch

11,50 €

Bärlauchsuppe

mit Lammnocken, grünem Spargel und Strauchtomaten

12,50 €

Hauptgerichte vegetarisch und mit Spargel:

Pilzragout von Wald und Wiese in Thymiansahne

mit Gemüse und gebratenen Serviettenknödeln

3-Gänge-Menü 39,80 €/ 4-Gänge-Menü 46,80 €

19,80 €

Hausgemachte Spinat-Ricotta-Maultaschen

mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse in Bärlauchsahne

3-Gänge-Menü 42,50 €/ 4-Gänge-Menü 49,50 €

22,50 €

Portion frischer Spargel aus Opfingen

mit Sauce Hollandaise, dazu wahlweise neue Kartoffeln oder Kratzete

3-Gänge-Menü 49,80 €/ 4-Gänge-Menü 56,80 €

29,80 €

zum Spargel

Portion Wacholderschinken (2,5), Schwarzwälder Schinken

oder Portion gemischter Schinken (2,5), vom Baldenwegerhof

paniertes Schnitzel vom Schwein/ -vom Kalb

Schweinerückensteak 200g

Putensteak 200g

Rinderhufsteak 200g

12,50 €

9,80 €/ 16,50 €

10,80 €

11,80 €

17,50 €

Medaillons vom Schweinefilet

mit frischem Spargel, Sauce Hollandaise und Kratzete

3-Gänge-Menü 57,80 €/ 4-Gänge-Menü 64,80 €

37,80 €

Hauptgerichte mit Lamm:

Hausgemachte Lamm-Maultaschen

mit grünem Spargel in Bärlauchsahne

3-Gänge-Menü 43,80 €/ 4-Gänge-Menü 50,80 €

23,80 €

Lamm in Estragon-Senfsauce

auf hausgemachten Gnocchi mit Gemüse

3-Gänge-Menü 44,90 €/ 4-Gänge-Menü 51,90 €

24,90 €

Provenzalische Lammkeule

mit Ratatouillegemüse und gratinierten Kartoffeln

3-Gänge-Menü 49,50 €/ 4-Gänge-Menü 56,50 €

29,50 €

Lamm vom Grill und aus dem Ofen

in kräftiger Lammjus, mit Schmorgemüse und Rosmarinkartoffeln

3-Gänge-Menü 54,90 €/ 4-Gänge-Menü 61,90 €

34,90 €

Hauptgerichte mit Fisch:

Filet vom schwarzen Heilbutt an Bärlauchsahne

mit grünem Spargel und Risotto

29,80 €

3-Gänge-Menü 49,80 €/ 4-Gänge-Menü 56,80 €

Loup de Mer an Kapern-Zitronenbutter

mit Ratatouillegemüse und Risotto

32,50 €

3-Gänge-Menü 52,50 €/ 4-Gänge-Menü 59,50 €

Desserts:

Heiß und Kalt

1 Kugel Maple Walnuts und ein Espresso

6,50 €

Crème brûlée

8,90 €

Zweierlei Sorbet

mit Früchten der Saison

9,80 €

Vanille-Panna cotta

mit Erdbeer-Rhabarbergrütze

12,50 €

Erdbeer-Rhabarbertiramisu

12,80 €

Mousse au Chocolat

mit Maraschino-Erdbeeren

13,50 €

Dessert-Variation

14,90 €

Ziegen-Frischkäse

mit Feigensenf

11,80 €