

# Speisekarte

---

## Vorspeisen:

Wildkräutersalat mit Sesam und Croûtons in Erdbeer-Balsamico-Dressing	7,50 €
Bärlauch-Frischkäseauflauf mit gehobeltem Pecorinokäse und gegrilltem grünem Spargel	9,80 €
Gebeizter Lachs mit Tatar vom grünem und weißem Spargel	13,50 €

## Suppen:

Spargelcrèmesuppe mit Mandelsahne	6,90 €
Badische Flädlesuppe mit Ochsenfleisch	7,20 €
Bärlauchsuppe mit Krebschwänzen und grünem Spargel	9,20 €

## Hauptgänge:

Portion frischer Spargel mit Sauce Hollandaise, dazu wahlweise neue Kartoffeln oder Kratzete 3-Gänge-Menü 32,90€/ 4-Gänge-Menü 37,90€	18,90 €
---	---------

## Zum Spargel

Portion gekochter Hinterschinken <sup>2,8)</sup>	5,90 €
Portion Schwarzwälder Schinken <sup>2,8)</sup>	5,90 €
Portion gemischter Schinken <sup>2,8)</sup>	5,90 €
Portion Parmaschinken	6,90 €
Kleines Putensteak	7,50 €
Paniertes Kalbsschnitzel	9,80 €

<p>Pilzragout von Wald und Wiese in Thymiansahne  mit gebratenen Serviettenknödeln  3-Gänge-Menü 29,90€/ 4-Gänge-Menü 34,90€</p>	15,90 €
<p>Bauernente aus dem Ofen  mit Schmorgemüse und Serviettenknödeln  3-Gänge-Menü 32,90€/ 4-Gänge-Menü 37,90€</p>	18,90 €
<p>Lamm in Estragon-Senfsahne  auf hausgemachten Gnocchi mit Gemüsejulienne  3-Gänge-Menü 33,50€/ 4-Gänge-Menü 38,50€</p>	19,50 €
<p>Geschmorte Lammstelze  pikant in Dattel-Chorizosauce, mit buntem Frühlingsgemüse  und gratinierten Kartoffeln  3-Gänge-Menü 33,80 € / 4-Gänge-Menü 38,80 €</p>	19,80 €
<p>Medaillons vom Schweinefilet  mit Pilzragout in Thymiansahne,  dazu Gemüse der Saison und hausgemachte Spätzle  3-Gänge-Menü 37,50€/ 4-Gänge-Menü 42,50€</p>	23,50 €
<p>Rinderfilet mit gegrilltem grünem Spargel  in Bärlauchhollandaise und Pommes-Gratin  3-Gänge-Menü 43,80€/ 4-Gänge-Menü 48,80€</p>	29,80 €
<p><u>Hauptgänge mit Fisch:</u></p>	
<p>Zander in Riesling  mit buntem Frühlingsgemüse und Butternudeln  3-Gänge-Menü 33,80€/ 4-Gänge-Menü 38,80€</p>	19,80 €
<p>Seeteufel vom Grill in Safransauce  auf grünem Spargel mit Risotto  3-Gänge-Menü 41,50€/ 4-Gänge-Menü 46,50€</p>	27,50 €

## Desserts:

Crème brûlée	6,90 €
Zweierlei Fruchtsorbets mit Früchten der Saison	8,70 €
Mousse au Chocolat mit Vanille-Birne	8,90 €
Vanille-Panna cotta mit frischen Maraschino-Erdbeeren	8,90 €
Mokka-Parfait mit Erdbeer-Rhabarberkompott	9,50 €
Horbener Bergkäse 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

2 = Konservierungsstoffe, 8 = Antioxidationsmittel