



## Vorspeisen

---

<i>Kraftbrühe mit Safran-Grießklößchen</i>	€ 7,00
<i>Cremesüppchen vom Spargel</i>	€ 7,00
<i>Samtsüppchen vom Bärlauch</i>	€ 7,00
<i>Gemischter Salatteller</i>	€ 7,80
<i>Tatar von Avocado - Mango - Quinoa mit asiatischen Aromen getrüffeltem Kartoffelschaum und Estragon</i>	€ 14,50
<i>Räucherlachs auf Kartoffelrösti mit Sahnemeerrettich</i>	€ 16,50
<i>Spargelsalat mit Sauce Vinaigrette und Parmaschinken</i>	€ 18,50

## *Spargelgerichte*

---



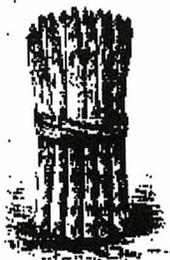
*Portion frischer Stangenspargel  
mit Kartoffele oder Kratzete  
Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter  
€ 27,50*

*wahlweise mit :*

*Gemischtem Schinken  
€ 14,50*

*Paniertem Schnitzel vom Kalb  
€ 18,00*

*Skrei-Kabeljaufilet  
€ 18,00*





## *Fleischgerichte*

---

*Wiener Schnitzel vom Kalb  
mit Pommes frites*

€ 26,50

*Maispoulardenbrust  
mit Morchelrahmsoße  
und feinen Nudeln*

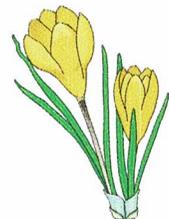
€ 29,50

*Tranche vom Kalbsrücken  
mit fermentiertem Pfeffer  
in Morchelrahmsoße  
hausgemachte Spätzle vom Brett*

€ 31,50

*- Zweierlei vom Lamm -  
Lammrücken und geschmorte Lammschulter  
mit Ratatouillegemüse  
und Kartoffelgratin*

€ 34,50



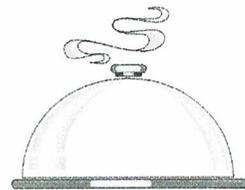


## *Fischgerichte*

---

*Zanderfilet auf der Haut gebraten  
-Wildfang-  
in Safransoße mit Babyblattspinat  
und feinen Nudeln  
€ 31,50*

*-Vegetarisch-  
Piccata vom Blumenkohl  
mit Blumenkohl-Popcorn  
auf Spaghettini, Tomatensoße  
und Kräuterpesto  
€ 23,50*



*Für Umbestellungen aller Speisen berechnen wir einen Aufschlag.*

*Hinweis für unsere Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeit:  
Unsere Speisen können Allergene enthalten.*

*Fragen Sie unser Servicepersonal.*

# Unser Menü

---



*Tatar von Avocado - Mango - Quinoa  
mit asiatischen Aromen  
getrüffeltem Kartoffelschaum und Estragon*

~~~

*Skrei-Kabeljaufilet in beurre blanc  
mit Stangenspargel und Kartoffele*

*oder/und*

*Tranche vom Kalbsrücken  
mit fermentiertem Pfeffer  
in Morchelrahmsosse  
hausgemachte Spätzle vom Brett*

~~~

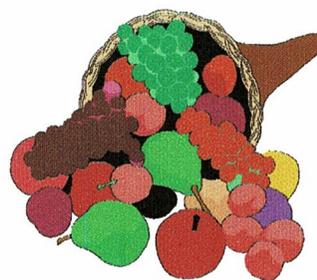
*Rhabarbertörtchen mit Rhabarberkompott  
und hausgemachtem Sauerrahmeis*

*3-Gang-Menü € 49,50*

*4-Gang-Menü € 61,50*



*Eis und Früchte.....  
ein bekömmlicher Genuss  
für Leib und Seele...*



*Portion gemischtes Eis* € 6,50

*Portion gemischtes Eis mit Sahne* € 7,50

*Zitronensorbet mit Badischem Winzersekt* € 7,50

*Mocca Mocca*

*mit einem Mocca, Moccaeis, Mocca-Macaron* € 8,50

*Warmes Schokotörtchen*

*an Quittenkompott und Vanilleeis* € 11,50

*Rhabarbertörtchen mit Rhabarberkompott*

*und hausgemachtem Sauerrahmeis* € 12,50