



Unser Menü zum Frühjahr

als 2 Gang Menü ohne Vorspeise und ohne Dessert € 35,00
als 3 Gang Menü ohne Vorspeise € 44,00
als 4 Gang Menü € 56,00

I. Gang

Grüner Spargel, Guacamole, Gambas
mit Wildkräutersalat und Limonenöl

»»» • «««

II. Gang

Topinambur Cappuccino
mit Knusperbrot

»»» • «««

III. Gänge

Graupen – Risotto mit grünem Spargel
getrocknete Tomaten und pack joy

oder

Pochiertes Zanderfilet badisch überbacken
Blattspinat und feine Nudeln

oder

Kalbsrückensteak mit Steinpilzen in Rahm
winterliches Gemüse und handgeschabte Spätzle

»»» • «««

IV. Gang

Nougat – Mango - Törtchen
mit Grand Manier Sorbet



Vorspeisen

Feldsalat mit Kartoffeldressing

Apfelwürfel und Kracherle € 11,00

Carpaccio vom Rinderfilet

mit Parmesan Spänen, Trüffelöl
und Rucola Salat € 14,90

Grüner Spargel, Guacamole, Gambas

mit Wildkräutersalat
und Limonenöl € 15,90

Unser Versucherle

4 kleine Vorspeisenüberraschungen € 16,20

Lauwarmer Gemüsesalat

mit Rosmarinmandeln € 13,50

Suppen

Essenz vom Rind

mit Kräuterflädle € 7,20

Topinambur Cappuccino

mit Steinpilz Knusperbrot € 8,50



Vegetarische Leckereien

**Wirsingstrudel mit gebratenen Steinchampignons
und Süßkartoffel - Püree € 21,00**

**Graupen - Risotto
mit grünem Spargel
getrockneten Tomaten und pack joy € 23,50**

**Bergkäsemaultaschen in Nussbutter gebraten
mit grünem Spargel € 21,00**

**Semmelknödel auf Gemüse - Frikassee
und Edelpilze € 21,00**

Fischgerichte

**Zanderfilet badisch in Riesling, gratiniert
Blattspinat und Champignons in Rahm
dazu feine Nudeln € 29,50**

**Gebratene Dorade
mit Rosenkohlblätter
Meerrettich und Kartoffelstrudel € 31,00**



Weinempfehlung

2020 Cuvée Rouge
»»» Handwerk «««
Axel Bauer, Bühl
0,25 l € 9,50

Hauptgerichte

Medaillons vom Schweinefilet mit Kräuterkruste

Steinchampignons, handgeschabte Spätzle
und Marktgemüse € 24,50

Duett vom Kalb

Rückensteak und geschmorte Bäckle

dazu Rahmwirsing und Kartoffelstrudel € 32,00

Sahneragout vom heimischen Wild mit Preiselbeerbirne

Rosenkohlblätter und handgeschabte Spätzle € 26,50

Suprême von der Maispoularde

Zitronengrasjus, feines Gemüse
und Süßkartoffel € 24,50

Rib – Eye – Steak ab 2 Personen auf dem Brett serviert

Kräuterbutter, Grillsauce
Marktgemüse und Ofenkartoffeln

Vorweg servieren wir Ihnen

einen Feldsalat mit Kracherle € 43,00 pro Person



Dessert

Haselnuss Tiramisu

Apfelragout und Tonkabohnen Eis € 12,50

Nougat – Mango - Törtchen

mit Grand Manier Sorbet € 12,50

Crème brûlée

mit saisonalen Früchten

und hausgemachtem Vanilleeis € 9,50

Verdauerule

von der Brennerei Leonetti in Neuweier

Blutwurz	42%	cl 0,2	€ 4,00
Zwetschgenwasser	42%	cl 0,2	€ 4,50
Alde Zwetschge im Fass	42%	cl 0,2	€ 5,20
Kirschwasser	42%	cl 0,2	€ 4,50
Mirabellenwasser	42%	cl 0,2	€ 4,50
Williams Christ Birne	42%	cl 0,2	€ 4,50
Williams Christ Birne Extra	42%	cl 0,2	€ 5,20