



# Unser Frühlingmenü

als 2 Gang Menü ohne Vorspeise und ohne Dessert € 41,00  
als 3 Gang Menü ohne Vorspeise € 52,00  
als 4 Gang Menü € 65,00

## I. Gang

**Kohlrabi - Carpaccio mit Lachstartar  
und Sauerrahm**

## II. Gang

**Bärlauchsuppe mit Brotcroutons**



## III. Gang

**Rosa gebratenes Kalbsrückensteak  
mit Frühlingsgemüse und Rahmblättle**

oder

**Risotto mit frischen Morcheln  
dazu grüner und weißer Spargel**



oder

**Filet vom Wolfsbarsch gebraten  
mit grünem Spargel und Kartoffel - Gnocchi**

## IV. Gang

**Rhabarber Süppchen und Erdbeerragout  
mit Orangen – Quark - Mousse**





## Vorspeisen

**Wildkräutersalat**

mit gebratenem grünen Spargel € 12,70

**Radieschen - Carpaccio** mit Lachstartar  
und Sauerrahm € 16,20

**Grüner Spargel, Guacamole, Gambas**  
mit Wildkräutersalat  
und Limonenöl € 18,90

**Unsere verführerische Versucherle**  
vier kleine Vorspeisenüberraschungen € 18,90

## Suppen

**Essenz vom Rindertafelspitz**  
mit Kräuterflädle € 8,40

**Bärlauchschaumsuppe**  
ohne Lachsklößchen € 8,60  
mit Lachsklößchen € 9,50

## Vegetarische Leckereien

**Bärlauch-Risotto mit grünem Spargel**  
und getrockneten Tomaten € 25,30

**Rahmkäse Maultäschle**  
mit sautierten Radieschen und Chicorée € 24,50



## Fischgerichte

**Gegrilltes Lachsmedaillon, überbacken mit Hollandaise**  
mit Blattspinat € 29,20

**Filet vom Wolfsbarsch gebraten**  
mit grünem Spargel € 31,50

## Hauptgerichte

**Cordon bleu vom Schweinerücken**  
Frühlingsgemüse € 23,90

**Rumpsteak vom heimischen Rind 250g**  
**mit Zwiebel – Senf - Kruste**  
dazu geschmorter Chicorée € 31,00

**Duett vom Kalb – Bäckle und Rücken**  
mit Gemüse der Saison € 32,50

**Sahneragout vom heimischen Wild mit Preiselbeerbirne**  
wilder Brokkoli € 26,00

**Zweierlei vom Lamm**  
**Rücken rosa gebraten und geschmorte Schulterkrokette**  
Frühlingsgemüse € 32,00

**Tandorihühnchen**  
mit gebratenem grünem Spargel € 24,80  
**dazu empfehlen wir:** Gemüse - Risotto € 5,00

**Als Beilagen zu den Hauptgerichten servieren wir:**  
Butter - Heidekartoffeln, Pommes frites,  
Kartoffel – Gnocchi, Gratin Kartoffel, Gemüse - Risotto  
handgeschabte Spätzle je € 5,00

Beilagensalat € 7,90



# Unsere Gerichte vom badischen Stangenspargel

Spargelhof Martin Wassmer, Bad Krozingen

## Spargelwein – Tip

0,25l € 9,50

2022 Rivaner QbA, trocken

Weingut Bimmerle, Renchen

### **Toast mit frischem Spargel auf gekochtem Schinken**

überbacken mit hausgemachter Sauce Hollandaise € 22,00

### **Legierte Spargelcremesuppe**

ohne Alemannenschinken € 8,60

mit Alemannenschinken € 9,50

### **Weißer Stangenspargel (500g ungeschält)**

mit hausgemachter Sauce Hollandaise

oder mit Pesto (dann Vegan) € 24,00

dazu: Portion gemischter Schinken € 8,60

Kalbsrückensteak € 15,50

### **Ur - Kappler Spargelessen**

Spargel in Rahm mit paniertem Schnitzel

dazu Heide – Kartoffeln € 27,50

### **Bandnudeln mit gebratenen Morcheln**

dazu grüner und weißer Spargel € 28,90

### **Dreierlei Stangenspargel auf Kartoffelrösti**

dazu Kräuter Pesto € 26,50

### **Offene Kaninchen - Ravioli**

mit weißem und grünem Spargel

und Spitzmorcheln € 31,00

### **Eismeer-Saiblingfilet auf Stangenspargel**

mit geröstetem Schwarzwälder Schinken € 28,50



## Dessert

### **Joghurt-Limetten Mousse**

mit Himbeeren und Schokolade € 13,20

### **Rhabarber Süppchen und Erdbeerragout**

mit Orangen – Quark - Mousse € 13,80

### **Crème brûlée**

mit saisonalen Früchten und hausgemachtem Vanilleeis € 11,20

## Verdauerle

**von der Brennerei Leonetti in Neuweier**

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