

Zum Sommer

Die Weinempfehlung

2020 Pinot Noir Rosé „Handwerk“ trocken
Weingut Axel Bauer, Bühl
0,25 l € 8,00

Brotsalat mit Rahmkäse vom Gut Aspichhof € 12,80
mit Rucola, Gurken und Tomaten

Jägersteig Wildkräutersalat mit Parmesanspänen:

- gebratenem Lachssteak € 16,20
- Brust vom Zitronenhühnchen € 16,80
- tranchiertem irischem Rumpsteak € 19,90

Badische Speckpfifferlinge mit Kartoffelrösti € 18,60
dazu bunte Salate

Tafelspitzsalat mit Zuckerschoten € 14,90
mariniert mit Schnittlauch-Radieschen Vinaigrette
und Bratkartoffeln

Vorspeisen

Wildkräutersalat mit Rucola

und Dattel Tomaten € 9,20

Tatar vom Kalbsfilet

auf Tunfischsauce und Kapern € 14,90

Gegrillte Wassermelone

mit glasiertem Ziegenkäse und Olivenöl Perlen € 12,00

Unsere verführerischen Versucherle

Vier kleine Vorspeisenüberraschungen € 14,00

Suppen

Rinderkraftbrühe

mit Kräuterklößchen und Gemüsestreifen € 5,80

Aufgeschlagenes Zuckerschotensüppchen

mit Minze und Kokosmilch € 6,00

und gebratener Jakobsmuschel € 7,90

Vegetarische Gerichte

Mediterranes Gemüse mit Artischocken (Vegan)

auf Paprikasauce, Stampfkartoffeln und Basilikum Öl € 14,80

Carnaroli-Risotto mit grünem Spargel

und getrockneten Tomaten € 16,20

Fischgerichte

Fettuccine mit gebratenen Jakobsmuscheln

Hummersauce, geschmorte Cocktail Tomaten € 26,50

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch

mit gelbem Paprika, Rucola und Couscous € 24,50

Fleischgerichte

Echtes Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

mit Kartoffel-Gurkensalat € 22,50

Sous vide gegartes Zitronenhähnchen

mit Rahmkäsemaultäschle und Teriyakijus € 21,00

Duett vom Kalb

Filetsteak und Bäckle in Burgunder geschmort

grüne Bohnen und Kartoffelstampf mit Pfifferlingen € 24,50

Sahneragout von der Hirschkeule mit Preiselbeerbirne

Wilder Brokkoli und handgeschabten Spätzle € 21,00

Dessert

Joghurt-Limetten Mousse

mit Erdbeer-Rhabarber-Salat und Mandelbögen € 9,80

Crème brûlée mit Salat von frischen Früchten

und hausgemachtem Vanilleeis € 8,50

Geeistes Zitrusfrüchtesüppchen

mit Sauerrahmeis und Himbeerbaiser € 9,50

Verdauerle

von der Brennerei Leonetti in Neuweier

Blutwurz	42%	cl 0,2	€ 3,80
Zwetschgenwasser	42%	cl 0,2	€ 4,30
Alde Zwetschge im Fass	42%	cl 0,2	€ 4,80
Kirschwasser	42%	cl 0,2	€ 4,30
Mirabellenwasser	42%	cl 0,2	€ 4,30
Williams Christ Birne	42%	cl 0,2	€ 4,30
Williams Christ Birne Extra	42%	cl 0,2	€ 4,80

Vom Grill

Die Grillgerichte servieren wir Ihnen mit
Kräuterbutter und 3 Grillsaucen sowie mediterranem
Gemüse

Irishes Bavette vom Rind „Smoked“ € 25,00

Glasierte Perlzwiebeln

auf dem Holzbrett serviert

Irishes Black Angus Rumpsteak 300g € 26,00

mit geschmorten Kirschtomaten

Rosa Lammkarree € 26,00

mit Kräutern, Knoblauch und Oliventapenade

Norwegisches Lachssteak mariniert € 18,50

mit Kräuterkruste

Renchtäler Schweinekottelt € 18,50

mit Waldkräuter Aromen

Dazu:

Gemischter Salate € 5,00

Rosmarin - Kartoffeln € 3,90

Pommes frites € 3,90