



# Zum Sommer

## Jägersteig Wildkräutersalat mit Parmesanspänen:

- gebratenem Lachssteak € 22,80
- Brust vom Zitronenhühnchen € 23,80
- tranchiertem heimisches Färsen Rumpsteak € 28,20

**Badische Speckpufferlinge mit Kartoffelrösti**  
dazu bunte Salate €26,20

**Tafelspitzsalat mit Zuckerschoten**  
Schnittlauch-Radieschen Vinaigrette und Bratkartoffeln € 19,90

## Vom Grill

**Spanisches Prime Iberico Secreto**  
vom Schwarzfußschwein  
auf gebratenem Spitzkohl €36,80

Mit hausgemachter Kräuterbutter und mediterranem Gemüse:

**Irishes Bavette vom Rind „Smoked“**  
Rote-Zwiebel Relish auf dem Holzbrett serviert € 36,20

**Heimisches Färsen Rumpsteak 300g**  
mit geschrotetem, schwarzem Pfeffer € 37,20

**Rosa Lammkarree**  
mit Kräutern, Knoblauch und Oliventapenade € 36,80

**Norwegisches Lachssteak mariniert**  
mit Kräuterkruste € 26,90

**Dazu:** Gemischter Salat € 8,20  
Rosmarin - Kartoffeln € 5,20  
Pommes frites € 5,20





## Die Sommerweinempfehlung

0,25 l € 11,00

**2025 Rosé vom Spätburgunder**  
Gutswein, trocken  
VDP Weingut Salwey, Vogtsburg

### Vorspeisen

**Gegrillte Wassermelone**

mit Wildkräutern und karamellisiertem Ziegenkäse € 16,90



**Carpaccio vom Rind**

auf kaltgepresstem Olivenöl Rucola und Parmesan € 19,50

**Gezupfter Burrata mit bunten Tomaten**

**Basilikum und gebratenen Pfirsichspalten**

dazu Wildkräuter € 15,90



**Unsere verführerischen Versucherle**

vier kleine Vorspeisenüberraschungen € 19,80

**Ceviche von der Gelbflossenmakrele**

Yuzu, Gurke und Dill € 19,80

### Suppen

**Geeiste Tomaten - Paprikaessenz**

mit Minimozzarella € 9,90

**Kraftbrühe vom Rind**

mit Kräuterflädle € 8,70

**Aufgeschlagenes Zitronengrassüppchen**

**mit Ingwer und Kokosmilch € 8,70**



inklusive gebratene Riesengarnele € 11,00



## Hauptgerichte

### **Mediterranes Gemüse mit Artischocken**

auf Paprikasauce, Stampfkartoffeln und Basilikumöl € 23,60



### **Gebratene Hirseküchlein**

auf Pfifferling - Zuckerschoten - Ragout

dazu Kartoffelsalat € 26,00



### **Frischkäsemaultaschen**

in Tomaten Salbeibutter € 20,50



## mit Fisch

### **Gegrillte Süßwasser - Garnelen mit Zitronenschaum**

Zuckerschoten und Tagliatelle € 38,30

### **Gegrillte Dorade für 2 Personen**

mit buntem Sommergemüse

und Rosmarin – Kartoffeln pro Person € 37,20

## mit Fleisch

### **Züricher Sahnegeschnetzeltes**

kleines Gemüse und Kartoffelröti € 33,60

### **Echtes Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken**

mit Kartoffel-Gurkensalat € 30,50

### **Sous vide gegartes Zitronenhähnchen mit Teriyakijus**

feines Gemüse und Rahmkäsemaultäschle € 32,60

### **Kalbskotelett am Knochen gebraten**

grüne Bohnen und Kartoffelstampf mit Pfifferlingen € 38,50

### **Sahneragout von der Hirschkeule mit Preiselbeerbirne**

wilder Brokkoli und handgeschabte Spätzle € 32,00



## Dessert

### **Gewürzapríkose mit Mascarpone – Vanille - Creme**

Crumble und Tonkabohneneis € 14,90



### **Crème brûlée mit Salat von frischen Früchten**

und hausgemachtem Vanilleeis € 12,50



### **Mangosalat mit Kokosmousse**

und frische Himbeeren € 14,90



### **Kleines Gourmet Dessert**

dazu eine Tasse Espresso € 12,50



## Verdauerule

### **von der Brennerei Leonetti in Neuweier**

<b>Blutwurz</b>	42%	cl 2	€ 4,20
<b>Zwetschgenwasser</b>	42%	cl 2	€ 4,70
<b>Alde Zwetschge im Fass</b>	42%	cl 2	€ 5,40
<b>Kirschwasser</b>	42%	cl 2	€ 4,70
<b>Mirabellenwasser</b>	42%	cl 2	€ 4,70
<b>Williams Christ Birne</b>	42%	cl 2	€ 4,70
<b>Williams Christ Birne Extra</b>	42%	cl 2	€ 5,40



# Unser Sommermenü

2 Gänge € 43,50

3 Gänge mit Dessert € 53,80

## I. Gang

**Gezupfter Burrata mit bunten Tomaten**  
gegrillten Pfirsichspalten und Wildkräutern



oder

**Aufgeschlagenes Zitronengrassüppchen**  
**mit Kokosmilch**  
und gegrillte Riesengarnele

## II. Gang

**Gebratene Hirseküchlein**  
auf Pfifferling – Zuckerschoten Ragout und Kartoffelsalat



oder

**Mariniertes und gegrilltes Norwegisches Lachssteak**  
mit Kräuterkruste, mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln

oder

**Kalbssteak mit Pfifferlingen**  
Sommergemüse und handgeschabte Spätzle

## III. Gang

**Gewürzaprikose mit Mascarpone – Vanille - Creme**  
Crumble und Tonkabohneneis

