



## Vorspeisen

**Wildkräutersalat**

mit gebratenem grünen Spargel € 11,00 


**Radieschen - Carpaccio** mit Lachstartar  
und Sauerrahm € 14,20

**Grüner Spargel, Guacamole, Gambas**  
mit Wildkräutersalat  
und Limonenöl € 16,50

**Unsere verführerische Versucherle**  
vier kleine Vorspeisenüberraschungen € 16,90

## Suppen

**Essenz vom Rindertafelspitz**  
mit Kräuterflädle € 7,20

**Bärlauchschaumsuppe**  
ohne Lachsklößchen € 7,50   
mit Lachsklößchen € 8,20

## Vegetarische Leckereien

**Bärlauch-Risotto mit grünem Spargel**  
und getrockneten Tomaten € 22,00 

**Rahmkäse Maultäschle**  
mit sautierten Radieschen und Chicorée € 21,00 



## Fischgerichte

**Gegrilltes Lachsmedaillon, überbacken mit Hollandaise**  
mit Blattspinat und Butterkartoffeln € 29,70

**Filet vom Wolfsbarsch gebraten**  
mit grünem Spargel und Kartoffel - Gnocchi € 31,50

## Hauptgerichte

**Cordon bleu vom Schweinerücken**  
Frühlingsgemüse und Pommes frites € 25,00

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

**Duett vom Kalb – Bäckle und Rücken**  
mit Gemüse der Saison und Rahmblättle € 32,00

**Sahneragout vom heimischen Wild mit Preiselbeerbirne**  
wilder Brokkoli und handgeschabte Spätzle € 26,50

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

**Tandorihühnchen mit gebratenem grünem Spargel**  
und Gemüse Risotto € 25,20



# Unsere Gerichte vom badischen Stangenspargel

Spargelhof Martin Wassmer, Bad Krozingen

## Spargelwein – Tip

0,25l € 9,50

2021 Cuvée »Über-Flieger« trocken  
Weingut Schmidt, Wasserburg

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

überbacken mit hausgemachter Sauce Hollandaise € 19,20

## **Legierte Spargelcremesuppe**

ohne Alemannenschinken € 7,50

mit Alemannenschinken € 8,20



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

mit hausgemachter Sauce Hollandaise

oder mit Pesto (dann Vegan)

und Heide - Kartoffeln € 25,30



dazu: Portion gemischter Schinken € 7,50

Kalbsrückensteak € 13,50

## **Ur - Kappler Spargelessen**

Spargel in Rahm mit paniertem Schnitzel

dazu Heide – Kartoffeln € 24,00

## **Bandnudeln mit gebratenen Morcheln**

dazu grüner und weißer Spargel € 25,00



## **Dreierlei Stangenspargel auf Kartoffelrösti**

dazu Kräuter Pesto € 23,00



## **Offene Kaninchen - Ravioli**

mit weißem und grünem Spargel

und Spitzmorcheln € 27,00

## **Eismeer-Saiblingfilet auf Stangenspargel**

mit geröstetem Schwarzwälder Schinken

und Kartoffele € 29,00



## Dessert

### Joghurt-Limetten Mousse

mit Himbeeren und Schokolade € 11,50



### Rhabarber Süppchen und Erdbeerragout

mit Orangen – Quark - Mousse € 12,00



### Crème brûlée

mit saisonalen Früchten und hausgemachtem Vanilleeis € 9,90



## 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



# Unser Frühlingsmenü

als 2 Gang Menü ohne Vorspeise und ohne Dessert € 35,50  
als 3 Gang Menü ohne Vorspeise € 45,00  
als 4 Gang Menü € 57,00

## I. Gang

**Kohlrabi - Carpaccio mit Lachstartar**  
und Sauerrahm

## II. Gang

**Bärlauchsuppe mit Brotroutons**



## 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

