



# Zum Sommer

**Die Weinempfehlung** 0,25 l € 8,00

2021 Rosé Cuvée Pinot Noir & Merlot, trocken  
Weingut Villa Heynburg, Kappelrodeck

**Brotsalat mit Burrata** € 13,80  
mit Rucola, Gurken und Tomaten

**Jägersteig Wildkräutersalat mit Parmesanspänen:**

- gebratenem Lachssteak € 17,50
- Brust vom Zitronenhähnchen € 18,20
- tranchiertem irischem Rumpsteak € 21,50

**Badische Speckpfefferlinge mit Kartoffelrösti** € 20,00  
dazu bunte Salate

**Tafelspitzsalat mit Zuckerschoten mariniert** € 16,00  
mit Schnittlauch-Radieschen Vinaigrette und Bratkartoffeln

## Vom Grill

Mit Kräuterbutter und 3 Grillsaucen sowie mediterranem Gemüse

**Irishes Bavette vom Rind „Smoked“** € 27,00  
Rote-Zwiebel Relish auf dem Holzbrett serviert

**Irishes Black Angus Rumpsteak 300g** € 28,00  
mit geschrotetem, schwarzem Pfeffer

**Rosa Lammkarree** € 28,00  
mit Kräutern, Knoblauch und Oliventapenade

**Norwegisches Lachssteak mariniert** € 20,00  
mit Kräuterkruste

**Dazu:** Gemischter Salate € 6,20  
Rosmarin - Kartoffeln € 4,20  
Pommes frites € 4,20



## Vorspeisen

**Mosaik von gelben und roten Karotten**

mit Shiso Kresse, Pekannüssen und Frischkäse - Roulade € 13,00

**Kalbstatar**

auf Tunfischsauce und Kapern € 16,00

**Feiner Salat aus Datteltomaten und Wildkräutern**

dazu Burrata € 12,00

**Unsere verführerischen Versucherle**

vier kleine Vorspeisenüberraschungen € 15,90

**Carpaccio vom Pulpo mit Zitrusöl**

und Salat von frischen Pfifferlinge € 16,50

## Suppen

**Essenz vom Rind**

mit Kräuterklößchen und Gemüsestreifen € 6,90

**Aufgeschlagenes Zuckerschotensüppchen**

mit Minze und Kokosmilch € 6,90

und gebratener Garnele € 8,50



## Hauptgerichte

### **Mediterranes Gemüse mit Artischocken**

auf Paprikasauce, Stampfkartoffeln und Basilikum Öl € 17,90

### **Gebratene Hirseküchlein**

**auf Pfifferling – Zuckerschoten Ragout**

dazu Kartoffelsalat € 19,90

### **Gegrillte Zucchini mit Gemüse - Couscous gefüllt**

auf Raukesalat € 17,00

## mit Fisch

### **Gegrillte Süßwasser Garnelen mit Krustentiersauce**

Zuckerschoten und Tagliatelle € 29,00

### **Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch**

mit gelbem Paprika, Pfifferling-Bohnengemüse  
und Bulgur € 28,50

## mit Fleisch

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

mit Kartoffel-Gurkensalat € 24,80

### **Sous vide gegartes Zitronenhähnchen**

mit Rahmkäsemaultäschle und Teriyakijus € 23,00

### **Kalbskotelett am Knochen gebraten**

grüne Bohnen und Kartoffelstampf mit Pfifferlingen € 29,00

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

Wilder Brokkoli und handgeschabten Spätzle € 22,50



## Dessert

### **Cassis - Mousse**

mit Joghurteis und Mandelcrunch € 11,00

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

und hausgemachtem Vanilleeis € 9,00

### **Piña Colada neu interpretiert**

Ananas, Kokosnuss und Rum € 11,00

## 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 Sommermenü

2 Gänge € 31,00

3 Gänge mit Dessert € 40,00

## I. Gang

### **Mosaik von gelben und roten Karotten**

Mit Shiso Kresse, Pekannüssen und Frischkäse - Roulade

oder

### **Carpaccio vom Weiderind mit Parmesan**

und Rucola

## II. Gang

### **Gebratene Hirseküchlein**

auf Pfifferling – Zuckerschoten Ragout und Kartoffelsalat

oder

**Mariniertes und gegrilltes Norwegisches Lachssteak**  
Kräuterkruste, mediterranes Gemüse und Rosmarienkartoffel

oder

### **Kalbssteak mit Pfifferlingen**

Sommergemüse und handgeschabte Spätzle

## III. Gang

### **Cassis Mousse**

mit Joghurteis und Mandelcrunch