

Vorspeisen

Frühlingssalate mit Kräutern & Radiesle

Sellerie, Senf

8,50 Euro

Milder Ziegenkäse mit Kräutern & Honig überbacken, Bukett von Frühlingssalaten

Senf, Milch, Sellerie

12,80 Euro

Vitello tonnato, Kalbsrücken mit Thunfischsoße & kleines Salatbukett

Fisch

12,80 Euro

Terrine von der Gänseleber, glasierte Apfelspalten & Safranbrioche

17,50 Euro *als kleine Portion 13,50 Euro

Gluten, Milch, Ei

Suppen

Spargelcremesuppe

Milch, Gluten

7,50 Euro

Kraftbrühe mit Flädle

Gluten, Ei,

7,50 Euro

Schaumsüppchen vom Kanadischen Hummer

Milch Krustentiere

9,50 Euro

Fischspezialitäten

*Bretonischer Seeteufel mit Kräutern gebraten
auf mediterranen Gemüse, Tomatenconcasse, Risotto*

Fisch, Gluten Milch

28,50 Euro

*Tranche vom wilden Atlantik Steinbutt in Riesling pochiert,
Blattspinat & Kartoffele*

35,00 Euro

Unser Menü Maison

Ab 2 Personen

Gruß aus der Küche

Hausgebeizter Norweger Lachs mit Honig-Senfsoße

Mousse von der Räucherforelle & Wildkräutersalat

Milch Sellerie, Nüsse, Senf Fisch

Medaillon vom Reh aus heimischer Jagd

mit Kräuterpilzen an Portweinsoße

Rahmwirsing & handgemachte Spätzle

Gluten Milch Ei, Pilze

Marinierte Erdbeeren "Melba"

mit Weißkäse & Sorbet

Milch, Ei, Nüsse, Gluten

39,50 Euro pro Person

Frischer Spargel vom Kaiserstuhl

Portion Spargel mit Hollandaise oder zerlassener Butter

Kraze oder Kartoffel 19,50 Euro

Auf Wunsch gemischter Schinken 8,50 Euro oder Kalbsschnitzel 10,50 Euro

Milch, Gluten Ei

Fleischgerichte

Kalbsrücken mit frischen Morchel an Rahmsoße

Frühlingsgemüse & handgemachte Spätzle

Gluten Milch Ei

25,00 Euro

Kalbsschnitzel „Cordon bleu“ Frühlingsgemüse & Pommes Williams

Milch, Gluten, Ei

25,00 Euro

Rostbraten vom Schwarzwälder Weiderind glasierte Rote Zwiebel

Frühlingsgemüse & handgemachte Spätzle

Milch, Ei, Pilze, Gluten

25,00 Euro

Unser Menü „Classic“

Ab 2 Personen

Gruß aus der Küche

Gebratene Gamba auf Salat von grünem & weißem Spargel

Vinaigrette mit Wildkräuter & Pinienkernen

Milch, Gluten, Senf Krustentiere

Provenzalische Fischsuppe

mit Safranfäden & Crouton

Krustentiere Fisch Gluten Ei Milch

Lammcaree mit Kräuterkruste überbacken

Frühlingsgemüse & Kartoffelgratin

Milch, Gluten,

Ausgewählte Rohmilchkäse*

Milch, Senf

Creme Brûlée mit braunem Rohrzucker karamellisiert

Beerensorbet & Mandelhippe

Milch, Ei, Nüsse, Gluten

75,00 Euro p. Person *Ohne Käse 68,00 Euro Weinbegleitung 4 Glas & Espresso

zum Menü 28,50 Euro Aufschlag p. Person