



APERITIF

Glas Champagner »Pierre Gimonnet & Fils«	0,1 l	€ 12,50
Glas Sekt, Hausmarke Rieslig, trocken	0,1 l	€ 6,80
Glas Sekt Rosé, Hausmarke	0,1 l	€ 6,80
Kir Royal	0,1 l	€ 12,50
Prisecco alkoholfrei, Manufaktur Geiger	0,1 l	€ 6,80
Frühlingstraum, alk.freier Cocktail	0,2 l	€ 6,00

MENÜ der Woche

Dazu empfehlen wir:

Seehaas Cuvée , trocken	0,25 l	€ 9,90	Muga Rosé	0,25 l	€ 10,30
Weingut Aufricht, Baden	0,1 l	€ 4,40	Rioja, Spanien	0,1 l	€ 4,80

Kaninchenrückenfilet auf glaciertem Rhabarber und Staudensellerie

Scharfes Zitronengras-Kokossüppchen mit Garnelenspieß

Badischer Spargel mit Kalbsmedaillon, Sauce hollandaise, Kräuterflädle und neuen Kartoffeln

Erdbeer-Rhabarber-Grütze mit Quarkmousse

€ 65,00

ohne Vorspeise € 52,00

Dessertwein: Enselberg, Ruländer Auslese, ABRIL 5 cl € 5,50

VORSPEISE

Bunter Frühlingssalat in Holunderblütenvinaigrette, mit Spargel, Sprossen und gerösteten Cashewkernen	€ 11,50
Carpaccio vom Rinderfilet mit grünem und weißem Spargel	€ 15,00
Halber Hummer mit grünem Spargel im Morchelsud	€ 18,00
Lachsscheiben mit Parmesan gratiniert, dazu Flusskrebse und gebackener Kalbskopf	€ 13,50

SUPPE

Schaumiger Spargelsud mit Morcheln	€ 11,50
Tomatenkraftbrühe mit Basilikumnocken	€ 8,50

Sämtliche Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Service.

Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.



FISCHGERICHT

	kl. Port.	
Seeteufelmedaillon und Riesengarnelen auf gebratenem Spargel „provençale“ mit Rosmarinkartoffeln	€ 32,00	€ 36,00
Zanderfilet auf Kapern-Zitronenbutter, mit Blattspinat und römischen Nocken	€ 27,00	€ 31,00
Edelfische im schaumigen Fenchelsud pochiert, mit Krustentiertortellini	€ 29,00	€ 33,00

HAUPTGERICHT

Zartes Kalbsrahmschnitzel, dazu hausgemachte Spätzle und Salat	€ 21,00	€ 24,50
Schweinelenochen in Cognac-Pfeffersoße mit hausgemachten Spätzle und Salat	€ 20,00	€ 23,50
Entrecôte „Café de Paris“ vom US-Beef überbacken mit einer zartschmelzenden Kräuterbuttersoße, nach altem Familienrezept, Kartoffeltaler und Salat (Z1, Z3)	€ 28,50	€ 33,00
Kalbszunge auf badischem Spargel, Rieslingsoße und Gemüsereis	€ 28,00	€ 32,00
Rinderfilet an Madeirasoße, dazu grüner Spargel und Kartoffeltaler (Z1, Z3)	€ 32,00	€ 36,00
Wiener Backhendl vom Stubenküken mit Sauce Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat		€ 27,50
Portion Badischer Spargel mit Sauce hollandaise, dazu Kräuterflädle und neue Kartoffeln	€ 20,50	€ 24,00

Wahlweise mit:

Gemischtem Schinken (Z1, Z3)	€ 8,00	Kalbsmedaillon	€ 12,00
Lachsfilet	€ 11,00	Rindermedaillon	€ 13,00

VEGETARISCH

Bärlauchknöpfe mit Gruyère und Röstzwiebeln, dazu Blattsalate	€ 18,00
---	---------

Sämtliche Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Service.

Lust auf Dessert oder Käse? Wir reichen Ihnen gerne unsere Dessertkarte!

Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Z1 Konservierungsstoffe, Z3 Antioxidationsmittel, Z5 Phosphat