



### APERITIF

Glas Champagner »Pierre Gimonet & 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
Pêche Royal	0,1 l	€ 12,50
Lillet mit Eis		€ 5,40
Prosecco alkoholfrei, Manufaktur Geiger	0,1 l	€ 6,80

### MENÜ der Woche

#### Dazu empfehlen wir:

#### **Sauvignon blanc**

Bouchard Aîné & Fils	0,25 l € 9,20
Frankreich	0,1 l € 4,80

#### **Bordeaux Supérieur**

Château Montcabrier	0,25 l € 8,20
Frankreich	0,1 l € 4,30

#### **Lachstatar mit grünem Spargel und Wachtelspegelei**

\*\*\*

#### **Kerbelschaumsuppe mit Spanferkelbacke und Schwartenpopcorn**

\*\*\*

#### **Rehbockrücken auf gebratenen Kräuterseitlingen, Sauerkirschsoße und Kartoffel-Selleriepüree**

\*\*\*

#### **Marillenknödel auf Erdbeeren und Vanillebuttermilch**

**€ 68,00**

**ohne Vorspeise € 54,00**

**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
Argentinische Wildgarnelen auf Kartoffel-Koriandergitter und Paprika	€ 14,50
Geräucherte Entenbrust auf Wakamesalat mit Sesam und Shiitake	€ 13,50

### **SUPPE**

Spargelrahmsuppe	€ 8,00
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

	<b>kl. Port.</b>	
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
Weißes Heilbuttfilet mit Senfkornsabayon, auf Gurkengemüse und Rote-Beete-Kartoffeln	€ 29,50	€ 33,50

## HAUPTGERICHT

Zartes Kalbsrahmschnitzel, dazu hausgemachte Spätzle und Salat	€ 21,00	€ 24,50
Schweinemedallions auf Spargel mit Speck, Schalotten und Käse überbacken, dazu neue Kartoffeln (Z1,Z3)	€ 24,50	€ 28,00
Entrecôte „Café de Paris“ vom US-Beef überbacken mit einer zartschmelzenden Kräuterbuttersoße, nach altem Familienrezept, Kartoffeltaler und Salat (Z1, Z3)	€ 28,50	€ 33,00
Geschmorter Rehbockbraten an Wacholderrahmsauce, Brokkoli, hausgemachte Spätzle und Preiselbeerapfel	€ 23,00	€ 26,50
Rinderfilet an Madeirasauce, dazu grüner Spargel und Kartoffeltaler (Z1, Z3)	€ 32,00	€ 36,00
Gebratene Brust vom Schwarzfederhuhn, auf Morchel-Gemüsetagliatelle mit Flußkrebse		€ 28,50
Portion <b>Badischer Spargel</b> 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