



Unser Menü zum Frühjahr

als 2 Gang Menü ohne Suppe und ohne Dessert € 43,50

als 3 Gang Menü ohne Suppe € 56,00

als 4 Gang Menü € 62,00

I. Gang

Grüner Spargel, Guacamole
mit Wildkräutersalat und Limonenöl



»»» • «««

II. Gang

Sellerie Cappuccino
mit Rote Bete Chips



»»» • «««

III. Gänge

Risotto mit frittierter Edelpilzrolle
getrocknete Tomaten und Pak Choi



oder

Gebratenes Lachsmedaillon mit Kräutern
Blattspinat und breite Nudeln

oder

Rosa gebratene Entenbrust mit Holunderbeerjus
Frühlings - Gemüse und Gratin - Kartoffeln

»»» • «««

IV. Gang

Kaltes Passionsfruchtsüppchen
mit Schokolade und Haselnüssen





Vorspeisen

Feldsalat mit Kartoffeldressing

Kracherle und gerösteter Speck

oder vegan ohne Speck, mit Brot Chips in Olivenöl € 13,40



Vegetarischer „Matjes Hausfrauenart“

eingelegte Auberginen, Rote Bete, Buttermilch
und Liebstöckel – Dill - Öl € 14,50



Carpaccio vom Weiderind

mit Rucolasalat € 19,50

Thunfischtatar

Ingwer und Wasabi € 19,50

Unsere Versucherle

4 kleine Vorspeisenüberraschungen € 19,50

Suppen

Essenz vom Rind

mit Kräuterflädle € 8,70

Selleriecremesüppchen

mit Rote Bete € 8,70





Hauptgerichte

Gebackener Blumenkohl und gebratener Pak Choi
auf Süßkartoffelpüree € 25,80



Bergkäsemaultaschen in Nussbutter gebraten
mit grünem Spargel € 25,40



Risotto mit grünem Spargel
getrockneten Tomaten und Pak Choi € 27,50



Semmelknödel auf Gemüse - Frikassee
und Champignons € 25,40



...mit Fisch

Zanderfilet badisch in Riesling, gratiniert
Blattspinat und Champignons € 29,90

Gebratenes Lachsmedaillon mit Kräutern
Blattspinat und breite Nudeln € 29,90



Weinempfehlung

2017 Cabernet Sauvignon
»»» Vinum Nobile «««
Barrique gereift
Oberkircher Winzer eG
0,1l € 6,70

Hauptgerichte mit Fleisch

Bürgermeisterstück vom Rind rosa gebraten ab 2 Personen, auf dem Brett serviert

Kräuterbutter, Marktgemüse und vorweg servieren wir
Ihnen einen Feldsalat mit Speck Kracherle € 43,50 pro Person

Hirschrückensteak mit Pilzkruste und Krokette von der geschmorten Hirschschulter

Sauerkirschsauce und wilder Brokkoli € 37,50

Duett vom Kalb Rückensteak und geschmorte Bäckle

dazu Rahmwirsing € 33,50

Sahneragout vom heimischen Wild

mit Preiselbeer Birne, Brokkoli € 26,50

Suprême von der Maispoularde

Zitronengrasjus, feines Gemüse € 24,80

Als Beilagen zu den Hauptgerichten servieren wir:

Petersilien – Kartoffeln, Pommes frites,

Gratin Kartoffel, Pilawreis

Spätzle oder Semmelknödel je € 5,20

Beilagensalat € 7,90



Dessert

Kaltes Passionsfruchtsüppchen

Schokolade und Haselnüssen € 14,90



Birne - Vanille - Schokolade

unsere Interpretation von „Birne Helene“ € 14,90



Crème brûlée

mit saisonalen Früchten
und hausgemachtem Vanilleeis € 12,50



Kleines Gourmet Dessert

dazu eine Tasse Espresso € 12,50



Verdauerle

von der Brennerei Leonetti in Neuweier

| | | | |
|------------------------------------|-----|------|--------|
| Blutwurz | 42% | cl 2 | € 4,20 |
| Zwetschgenwasser | 42% | cl 2 | € 4,70 |
| Alde Zwetschge im Fass | 42% | cl 2 | € 5,40 |
| Kirschwasser | 42% | cl 2 | € 4,70 |
| Mirabellenwasser | 42% | cl 2 | € 4,70 |
| Williams Christ Birne | 42% | cl 2 | € 4,70 |
| Williams Christ Birne Extra | 42% | cl 2 | € 5,40 |