



# Zum Sommer

**Die Weinempfehlung** 0,25 l € 9,90

2020 Rosé Merlot, trocken  
Weingut Brancaia, Toskana

**Romana Salat mit Burrata € 17,50**  
mit Röstbrot, Gurken und Tomaten



**Jägersteig Wildkräutersalat mit Parmesanspänen:**

- gebratenem Lachssteak € 22,00
- Brust vom Zitronenhühnchen € 23,00
- tranchiertem irischem Rumpsteak € 27,20

**Badische Speckpfefferlinge mit Kartoffelrösti € 25,30**  
dazu bunte Salate

**Tafelspitzsalat mit Zuckerschoten mariniert € 19,60**  
mit Schnittlauch-Radieschen Vinaigrette und Bratkartoffeln

## Vom Grill

Mit hausgemachter Kräuterbutter und mediterranem Gemüse

**Irisches Bavette vom Rind „Smoked“ € 35,00**  
Rote-Zwiebel Relish auf dem Holzbrett serviert

**Irisches Black Angus Rumpsteak 300g € 36,00**  
mit geschrotetem, schwarzem Pfeffer

**Rosa Lammkarree € 35,60**  
mit Kräutern, Knoblauch und Oliventapenade

**Norwegisches Lachssteak mariniert € 26,00**  
mit Kräuterkruste

**Dazu:** Gemischter Salate € 7,90  
Rosmarin - Kartoffeln € 5,00  
Pommes frites € 5,00





## Vorspeisen

**Gebratene Wassermelone**

mit Wildkräutern und karamellisiertem Ziegenkäse € 16,40



**Schinken vom Iberischen Bellota - Schwein**

mit grünen und schwarzen Oliven € 19,90

**Feiner Salat aus Datteltomaten, Burrata und Basilikum**

dazu Wildkräuter € 15,20



**Unsere verführerischen Versucherle**

vier kleine Vorspeisenüberraschungen € 19,40

**Carpaccio vom Pulpo mit Zitrusöl**

und Salat von frischen Pfifferlinge € 21,00

## Suppen

**Essenz vom Rind**

mit Kräuterflädle und Gemüsestreifen € 8,40

**Aufgeschlagenes Zuckerschotensüppchen**

mit Minze und Kokosmilch € 8,40

und gebratenen Riesengarnelen € 10,40





## Hauptgerichte

**Mediterranes Gemüse mit Artischocken**

auf Paprikasauce, Stampfkartoffeln und Basilikum Öl € 22,80



**Gebratene Hirseküchlein**

auf Pfifferling – Zuckerschoten Ragout

dazu Kartoffelsalat € 25,20



**Frischkäsemaultaschen**

in Tomaten Salzeibutter € 19,80



## mit Fisch

**Gegrillte Süßwasser Garnelen mit Krustentiersauce**

Zuckerschoten und Tagliatelle € 37,00

**Gegrillte Dorade für 2 Personen**

mit buntem Sommergemüse

und Rosmarin – Kartoffeln pro Person € 36,00

## mit Fleisch

**Echtes Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken**

mit Kartoffel-Gurkensalat € 29,50

**Sous vide gegartes Zitronenhähnchen mit Teriyakijus**

feines Gemüse und Rahmkäsemaultäschle € 31,50

**Kalbskotelett am Knochen gebraten**

grüne Bohnen und Kartoffelstampf mit Pfifferlingen € 36,80

**Sahneragout von der Hirschkeule mit Preiselbeerbirne**

Wilder Brokkoli und handgeschabten Spätzle € 31,00



## Dessert

### **Cassis - Mousse**

mit Joghurteis und Mandel-Crumble € 14,50



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

und hausgemachtem Vanilleeis € 11,50



### **Frittierte Quarkknödel**

mit buntem Beerensalat € 14,50



## 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 € 42,00

3 Gänge mit Dessert € 52,00

## I. Gang

**Feiner Salat aus Datteltomaten**  
und Wildkräutern dazu Burrata



oder

**Aufgeschlagenes Sूपchen**  
von Zuckerschoten und Kokosmilch  
mit gebratenen Riesengarnelen

## 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 Mandel-Crumble