

Menüempfehlung

Tataki vom Lachs mit Ponzusauce
an kleinem Pflücksalat

Bärlauchcappuccino

Hausgemachte Auberginenraviolis mit Basilikumpesto
auf mediterranem Gemüse und Parmesan

Kalbsrückenmedaillon mit Badischem Spargel,
Sauce Hollandaise und Grenaillekartoffeln

Erdbeeren im lauwarmer Gewürztraminersabayon
mit Vanilleeis

Als 3-Gang-Menü (Tataki, Hauptgang, Dessert): 59
Komplettes Menü: 75

Unsere Weinempfehlung zum Spargel

2020er Durbacher Bienengarten	0,1lt.	4,4
Weißburgunder Gutswein trocken	0,25 lt.	10,5
Weingut Andreas Männle, Durbach	0,75 lt.	31

Lieblings-Apero im Mai

Erdbeer-Martini	6,5
-----------------	-----

Vorspeisen

Gemischter Blattsalat der Saison	6,5
Frühlingsfrischer Ruccolasalat mit Büffelmozzarella, Spargel und Erdbeeren	13
Schwertfischcarpaccio mit Zitrus-Wasabimarinade und Sprossen	15
Wildkräutersalat mit Parmaschinken, Parmesanspänen und Basilikumbeignet	12
Spargel-Kokossuppe	7

Vegetarisch

Risotto von Spargel, Bärlauch und Kräuterseitlingen mit frittiertem Rucicola	22
Mediterranes Gemüse mit Auberginenraviolis, zweierlei Pesto und Parmesanspänen	23
Feldberger Käsespätzle mit Walnüssen und Röstzwiebeln	16,5

Fisch

Filet von der Dorade royale mit Basilikumpesto, mediterranem Gemüse und Safranrisotto	28
Pochierte Fische mit Riesengarnele im Rieslingrahm, feine hausgemachte Nudeln und Blattspinat	29

Hauptgerichte

1 Portion badischer Spargel mit Sauce Hollandaise, als Beilage
wahlweise gebratene Grenaillekartoffeln oder Kratzete

24

Sie können außerdem auf Wunsch folgende Beilagen ergänzen:

Dreierlei Schinken (2)	5
Schweineschnitzel	7
Lachsmedaillon	8

Spargel „Florentiner Art“ mit Hollandaise und Parmesan gratiniert
auf dem Spinatbett, dazu gebratene Grenaillekartoffeln

27

Orientalisches Lammcurry mit
Berberitzen-Basmatireis

24

Gebratene Maispoulardenbrust an Burgunder-Schalottensoße mit
feinen hausgemachten Nudeln und Frühlingsgemüsen

23

Rinderrückensteak unter der Bärlauchkruste mit
Ratatouille und gratinierten Kartoffeln

29

Schweinefilet im Morchelrahm mit hausgemachten
Spätzle und Marktgemüse

26

Eine Liste der auf unserer Speisekarte kennzeichnungspflichtigen Allergene können Sie sich gerne vom Service aushändigen lassen. Trotz sorgfältigster Arbeitsweise kann nicht gänzlich ausgeschlossen werden, dass bei der Verarbeitung Spuren aller Allergene in sämtlichen Lebensmitteln sein könnten.

Desserts

Hausgemachtes Zwetschgensorbet mit einem guten Schuß Scheibel Alte Zwetschge	7,5
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern an kleinem Ananassalat mit Kokoseis	12
Weißes Schokomousse auf Kokoscrumble, Erdbeer-Rhabarberragout und Erdbeersorbet	12,5
Tonkabohnen-Crème brûlée mit roter Grütze und Vanilleeis	10,5

Eis

Unsere hausgemachten Eissorten:

Zwetschgensorbet	Pistazieneis
Mangosorbet	Weißes Schokoladeneis
Erdbeersorbet	Kokoseis

€ 2,- pro Kugel

1 große Solokugel Eis nach Wunsch	3,3
Gemischtes Eis nach Wunsch	6
Portion Sahne	0,8
Schwarzwaldbecher: Vanille-, Schokoladeneis und Kirschsorbet mit beschwipsten Kirschen, Sahne	8,5
Netter Erdbeerbecher: Frische Erdbeeren mit Vanille- Kokos und Pistazieneis, Schlagsahne	8,5
Affogato al caffè: Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso	5,3

Auf der Suche nach einem Geschenk?

Dann legen wir Ihnen unsere neuen Gutscheinboxen ans Herz.
Mit viel Liebe verpackt sind Sie genau das richtige Verwöhngeschenk.

Sprechen Sie uns an.

