

Aperitifs

Glas Winzersekt Pinot Rosé Brut
Weingut Mößner-Burtsche, Köndringen 5,60

fruchtig-herber Hausaperitif
(Campari, Orangensaft, Grapefruitsaft, Winzersekt) 5,80

Frühlingscocktail
(Rhabarber, Tonic Water, Winzersekt) 5,80
als alkoholfreier Cocktail 4,50

Vorspeisen und Suppe

Gemischter Beilagensalat	5,00
Salat von weißem und grünem Spargel mit gebeiztem Lachs	15,50
Vitello Tonato (dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischcreme)	16,50
Cremesuppe vom Spargel	5,80

Menü „Saison“

ab -zwei- Personen

Salat von weißem und grünem Spargel
mit gebeiztem Lachs

Lammnüsschen unter der Ruccola-Tomatenkruste
dazu Bohnen und Polentaschnitte

Erdbeer-Rhabarber-Fruchtschale
mit Frischkäsetörtchen und einem Sorbet

pro Person 54,00

nur Hauptgang 38,00

Weinempfehlung: 20-er Durbacher Plaelrain Spätburgunder Spätlese feinherb, VDP 1. Lage
Weingut Andreas Laible 0,75-l Fl. 34,00

Fischgerichte

Gebratenes Filet vom der Simonswälder Lachsforelle
auf Lauchgemüse, Nudeln und einer Estragonsoße
28,50

Frische Forelle „Blau“ oder „Müllerin Art“
mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter und Salat
24,50

Weinempfehlungen : 22-er Müllheimer Reggenhag Weißburgunder trocken
Weingut H. Dörflinger, Müllheim 0,50-l Fl. 12,50
22-er Iphöfer Silvaner Qba tro.
Weingut Hans Wirsching -Boxbeutel- 21,00

Hauptgerichte

Cremiges Spargelrisotto mit gebackenem Ei und gehobeltem Parmesan 22,50

Portion Kaiserstühler Spargel mit Kratzete oder Kartoffeln,
Sc. Hollandaise oder zerlassener Butter 28,50 als Spargelteller 24,00
Portion roher oder gekochter Schinken zum Spargel 5,50

Kalbsteak oder Wienerschnitzel mit Kaiserstühler Stangenspargel 32,00
dazu Kratzete oder Kartoffeln, hausgemachte Sc. Hollandaise oder zerlassene Butter

Rinderrückensteak vom Elztäler Weiderind unter der Tomaten-Nusskruste
dazu Kartoffelrösti und Gemüse 32,00

Lammsteak mit einem Tomaten-Knoblauchragout
dazu Polentaschnitte und Bohnen 28,50

Feines aus der Dessertküche:

Erdbeer-Rhabarber-Fruchtschale
mit Frischkäsetörtchen und einem Sorbet 12,50

Passionsfrucht Cheesecake mit einem Sorbet 9,50

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren 8,00

Eine Kugel hausgemachtes Sorbet nach Saison je 3,20