

## *Aperitifs*

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

Fruchtig herber Hausaperitif 5,80

Frühlingscocktail mit Rhabarber, Tonic Water, Winzersekt 5,80

alkoholfreier Cocktail 4,50

## *Vorspeisen*

Gemischter Beilagensalat 4,50

Dreierlei vom schottischen Lachs  
an orientalischem Cous Cous 15,50

Frühlingsblattsalate mit gebratenem Zander und gepickeltem Gemüse 16,50

## *Suppen*

Rinderkraftbrühe mit Flädle 5,80

Cremesuppe vom heimischen Bärlauch mit Ricottaklößchen 5,80

## *Desserts zum Frühlingsbeginn*

Klößchen vom Breisgauer Rahmkäse  
an Rhabarberkompott und einem Mangosorbet 10,50

Passionsfrucht-Cheesecake mit einem Ananasragout und Mangosorbet 9,50

Der Klassiker: Mousse von der Zartbitterschokolade  
mit eingekochtem Birnenragout und Vanilleeis 10,50

Da kleine Dessert einzeln oder zum Kombinieren:

Eine Kugel hausgemachtes Sorbet 2,80

Eine Kugel Vanille- oder Walnusseis 2,00 mit einem Schuss Eierlikör 2,40

Eine Nocke Mousse au chocolate 3,50

## *Fischgericht*

Gebratenes Filet vom Flusszander  
dazu Bärlauchravioli und Petersilienwurzel-Spargel-Gemüse  
30,50

**Weinempfehlung:** 21-er Sauvignon Blanc trocken  
Weingut Holub, Herbolzheim-Tutschfelden 0,75-l Fl. 23,00

## *Hauptgerichte*

Bärlauch-Frischkäse-Ravioli  
auf cremigem Lauch und gebackenen Petersilienwurzeln 19,50

Maishähnchenbrust an Morchelsoße  
dazu Nudeln und gemischter Salat 23,50

Rumpsteak vom Elztäler Weiderind an würziger Pfeffersoße  
mit handgeschabten Spätzle oder Kartoffelgnocchi und Salat 28,00

Rinderrückensteak mit einer Bärlauchkruste  
dazu gefüllte Kartoffeltaschen und Gemüse 30,50

Rosa gebratene Lammhüfte mit Knoblauch  
dazu Kartoffelgratin und Bohnen 28,00

Kotelett vom Weidelamm an Thymianjus  
dazu Kartoffelgnocchi und Bohnen 32,00

**Weinempfehlung:** 20-er Müllheimer Sonnhalde Spätburgunder Rotwein trocken -alte Reben-  
Weingut H. Dörflinger, Müllheim 0,75-l Fl. 30,00

Zum Abschluss ein Espresso, Kaffee oder ein Verdauerle

**Änderungen vorbehalten !**