Aperitifs

Glas Winzersekt Nobling extra Brut
Weingut H. Dörflinger, Müllheim 6,20

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

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

Vorspeisen

Gemischter Beilagensalat 5,00

Feldsalat mit Äpfeln und Walnüssen 5,80

Roh marinierter Lachs mit Curryschmand und kleinem Blattsalat 15,50

Vorspeisen-Variation 17,50
mit gebratener Wachtel, Terrine, gebratene Garnele, kl. Ziegenkäse crème brûlée

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle 5,80
Cremesuppe vom heimischen Bärlauch mit Ricottanocken 5,80

Feines aus der Dessertküche:

Mousse au chocolate von Zartbitterschokolade mit pochierter Birnen und Vanilleeis 11,50

Warmer Dattelkuchen mit Ananasragout und einem hausgemachten Sorbet 11,50

Schnitte von Kokos, Passionsfrucht, Mango mit marinierten Blutorangen
und einem hausgemachten Sorbet 13,50

Eine Kugel hausgemachtes Sorbet von Birne, Exotic oder Blutorange
oder eine Nocke Mousse au chocolate je 3,20

Vanilleeis mit heißen Himbeeren 8,00

Fischgericht

Gebratenes Filet vom Flusszander
dazu Lauchgemüse und Bärlauch-Frischkäse-Ravioli
30,50

Weinempfehlung : 22-er Durbacher Sauvignon Blanc trocken VDP-Ortswein
Weingut Andreas Laible 0,75-l Fl. 30,50
zum Probieren 0,10-l Glas 4,50

Hauptgerichte

Bärlauch-Frischkäse-Ravioli
auf cremigem Lauch und gebackenen Petersilienwurzeln 21,50

Rumpsteak vom heimischen Rind an einer Thymian-Burgunderjus
dazu handgeschabte Spätzle oder Kartoffelgnocchi und Salat 32,00

Pfeffersteak vom Rinderfilet an würziger Pfeffersoße
dazu Kartoffelrösti und Gemüse 36,50

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

ab -zwei- Personen

Lammrücken unter der Bärlauchkruste
dazu Kartoffelgratin und Bohnen

pro Person 38,00

Weinempfehlung: 21-er DEI , Rosso di Montepulciano -Bio-
Maria Caterina Die, Toscana 0,75-l Fl. 38,00

Restposten, wir wollen getrunken werden

19-er Röttinger Feuerstein Tauberschwarz trocken
Weingut Hofmann, Franken 0,75-l Fl. 24,00

Änderungen vorbehalten !