

Le plat du jour

Amuse Bouche

„kleiner Gruß aus der Küche“



Frühlingsalat

mit gerösteten Körnern und Sprossen



Forellenfilet in Riesling-Dillsauce

mit Spargel und kleinen Kartoffeln



Kleine süße Überraschung

- Menüpreis 32 -

Frühlingsmenü

Amuse Bouche

„kleiner Gruß aus der Küche“



Vitello tonnato

rosa gebratener Kalbsrücken und Thunfischsauce
mit Kapern, Brotchip und Salatbukett



Rosa gebratener Lammrücken mit Ziegenkäse gratiniert
Cous-cous, Schnippelbohnen und confierten Tomaten

oder

Kross gebratenes Zanderfilet mit Gewürztomaten-Gremolata
Fregola Sarda und grünem Spargel



Rhabarber & Erdbeere
mit Vanilleeis

- Menüpreis 59 -

Aperitif Empfehlung

Champagne Ruffin & Fils
La Cuvée Volubile Rosé
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
0,1 - 9,50 | 0,75 – 60,-

Champagne Ruffin & Fils
Blanc de Blanc Chardonnay d'Or
100% Chardonnay
0,1 - 9,50 | 0,75 – 60,-

Suppen

Rinder Consommé
mit Grießklößchen und Gemüsejulienne
9,50

Bärlauchcremesuppe
mit Croutons und Räucherlachs
11

Vorspeisen und leichte Sommergerichte

Frühlingsalat
mit Rohkostsalat, Blattsalat und Kräuterdressing
klein 8,50 / groß 13,50

Vitello tonnato
rosa gebratener Kalbsrücken und Thunfischsauce,
Kapern und Salatbukett
19

Carpaccio vom Nordschwarzwälder Weiderind
mit altem Balsamico, Olivenöl, Rucola, Parmesan und eingelegtem Spargel
19

Rosa gebratenes Roastbeef „kalt“
mit Sauce Remoulade, Radieschen, eingelegtem Spargel und Bratkartoffeln
24,90

Großer Frühlingsalat
mit gebratener Putenbrust und Sesam
21

Wald und Wiesen

Chateaubriand vom Nordschwarzwälder Weiderind (für 2 Personen am Tisch tranchiert)
mit Bärlauchbutter, Pfefferrahmsauce, frischem Marktgemüse und Parmesankrapfen
96

Zart geschmorte Ochsenbäckchen in Burgunderjus
mit Röstzwiebeln, Selleriepüree und gebackenem Blumenkohl
31

Schwarzwaldschnitzel
(Schweineschnitzel überbacken mit Gewürzmayonnaise und Champignon à la Crème)
mit Pommes frites
21

Albtalfiletrahmpfännle
Lendchen von Schwein und Rind in Cognac-Pfefferrahmsauce
mit Champignons und Kartoffelbällchen
31

Rostbraten aus der Metzgerei Glasstetter mit geschmorten Zwiebeln
Jus, schwäbischen Maultaschen und handgeschabten Spätzle
37,50

Rosa gebratener Lammrücken mit Ziegenkäse gratiniert
mit Cous-Cous, Schnippelbohnen und confierten Tomaten
39

Geschmortes Lammhäxle
mit Gewürztomaten-Gremolata, Bohnencassoulet und Risoleekartoffeln
32

Wildteller „Hubertus“
mit Steinpilzen, handgeschabten Spätzle und Preiselbeeren
29

Fluss und Meer

Gegrillte Forelle aus dem Eyachtal „Feinschmecker Art“

mit Buttermandeln, Dampfkartoffeln und zerlassener Butter

29

Gebratenes Zanderfilet mit Gewürztomaten-Gremolata

Fregola Sarda und grünem Spargel

35,80

Badische Hechtklößchen

an Rieslingsauce, auf Blattspinat und Fettuccine

29

Vegetarisch

Cremiges Spargel Risotto

mit Rucola, Pinienkernen und confierten Tomaten

24,50

Geschmorte Paprikaschote mit Cous Cous gefüllt

mit Ziegenkäse und geschmolzenen Kirschtomaten

25,60

Dessert

Rhabarber und Erdbeere

mit Vanilleeis
12,00

Zitronensorbet

mit Rieslingsekt aufgefüllt
11,00

Mousse au chocolate „zartbitter und weiß“

mit Himbeerschaum, Ananas, Maracuja und Mandel Crumble
11,50

Mini Dessert „heiß & kalt“

mit einem Espresso
8,50

Bourbon Vanilleeis

mit heißen Himbeeren und Sahne
8,50

Digestifempfehlung

Scheibel PREMIUM

Williams / Himbeer / Marille
2cl 5,50

Scheibel PREMIUMplus

Moorbirne
2cl 7,50

Scheibel PREMIUMplus

Altes Pflümle
2cl 7,50

Scheibel ALTE ZEIT

Wilder Berg Kirsch
2cl 9,-

Scheibel ALTE ZEIT

Zibärtele
2cl 9,50

Scheibel ALTE ZEIT

Wild Himbeer
2cl 12,-