

## Unsere Aperitif Empfehlung

Aperitivo

*Aperitivo Rosato, Sekt und Basilikum*

sieben

Virgin Strawberry Gin Tonic

*Alkoholfreier Gin, Tonic, Erdbeeren, Pfeffer*

sieben

## Unsere Weinempfehlung

2020er Riesling Alte Reben \*\*\*

0,2

neun

Riesling, QbA, trocken

0,1

fünf

Weingut Alexander Laible, Durbach, Ortenau, Baden

Wein aus alten Rebeständen. Aromen von Zitrus, Weinbergpfirsich und kleine Ananas in der Nase. Am Gaumen zeigt sich der Wein saftig mit sehr schönem Nerv und großer Mineralik. Langanhaltendes Finish

2018er Cabernet Cortis „Zeitlos“

0,2

zehn

Cabernet Cortis, Barrique trocken

0,1

sechs

Lorenz & Corina Keller, Erzingen, Bodensee, Baden

Eine 12 monatige Lagerung im Holzfass sorgt für eine tiefrote Farbe. Die Aromatik nach schwarzer Johannisbeere und sein kompakter tanninhaltiger Gaumen machen diesen Cabernet Cortis zu einem großen Wein.

# Genial Regional für zwei

Allmendshofener  
Porterhouse-Steak  
trockengereift  
ca. 800g

mit sommerlichem Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln  
Kräuterbutter, Sauce Bernaise, Jus

neununddreißig pro Person

**NEU jeden Donnerstag**  
Hausgeräucherte Forelle  
mit Kartoffel-Gurkensalat und Sahnemeerrettich  
auch zum mitnehmen

neunzehn

# Flair-Menü

Hausgebeizter Saibling mit Tomaten  
Melone und Couscous

\*\*\*

Rinderkraftbrühe  
mit Erbsenravioli und grünen Schoten

\*\*\*

Gebratenes Maispoularden Brüstchen  
mit Senfschaum, Kopfsalat-Creme, Bio Eigelb  
Salatherzen und Dauphine-Kartoffeln

\*\*\*

Geeistes Erdbeer-Süppchen mit Holunder  
Zitronenbiskuit, Basilikum-Parfait und Buttermilch-Eis

Menü komplett vierundvierzig  
Menü ohne Suppe achtunddreißig

# Vegetarisches Flair-Menü

Sommerlicher Gartensalat  
mit Tomaten-Holunder-Dressing  
Kichererbsen-Bratlingen und Soja Minze-Joghurt

\*\*\*

Kalte Melonensuppe  
mit Fenchel-Crouton und Burrata-Eis

\*\*\*

Hausgemachte Bandnudeln  
mit gebratenen Pfifferlingen, Kirschtomaten und Parmesan

\*\*\*

Vegane Nussecke mit marinierten Beeren  
und Bananen-Eis

Menü komplett sechsunddreißig  
Menü ohne Suppe zweiunddreißig

## Salate & Vorspeisen

Sommerlicher Gartensalat sieben

Hausgebeizter Saibling mit Tomaten  
Melone und Couscous vierzehn

Kalbs Tatar mit Wachtelei, Belper-Knolle  
Kartoffel-Lauch-Sud und Brioche fünfzehn

## Suppen

Rinderkraftbrühe  
mit Erbsenravioli, Schoten und Tomaten acht

Kalte Melonensuppe  
mit gebratener Bio Riesengarnele  
Fenchel-Crouton und Burrata-Eis elf

## Hauptgänge Fisch

Gebratene Schwarzwälder Forelle  
mit Mandelbutter und Salzkartoffeln zweiundzwanzig

Gebratenes Steinköhler-Filet  
mit weißer Tomatenbutter, geschmolzenen Tomaten  
Sprossen-Brokkoli und Fregola Sarda vierundzwanzig

## Hauptgänge Fleisch

Rumpsteak  
vom Eschinger Limousin Rind  
mit badischem Stangenspargel  
Sauce Bernaise und neuen Kartoffeln zweiunddreißig

Gebratenes Kalbsfilet  
mit Morchel-Rahmsoße  
sommerlichem Gemüse und Spätzle achtundzwanzig

Geschmortes Lamm-Häxle  
mit Schoten-Gemüse und Pfifferlings-Polenta zweiundzwanzig

Gebratenes Maispoularden Brüstchen  
mit Senfschaum, Kopfsalat-Creme  
Bio Eigelb, Salatherzen und Dauphine-Kartoffeln zweiundzwanzig

## Hauptgang vegetarisch / vegan

Hausgemachte Bandnudeln  
mit gebratenen Pfifferlingen  
Kirschtomaten und Parmesan

zwanzig

Vegane sommerliche Salat Bowl  
mit Tomaten-Holunder-Dressing  
Couscous, Kichererbsen-Bratlingen  
und Soja Minze-Joghurt

zwanzig



## Vesper

*Montag bis Donnerstag*

Badische Dünne mit Speck Zwiebeln  
und kleinem Salat zehn

Badische Dünne mit Ziegenkäse  
Zucchini, Tomaten und kleinem Salat zehn

Schweizer Wurstsalat mit Käse und Zwiebeln  
mit Brot zehn  
mit Bratkartoffeln vierzehn

Hausgemachte Rehbratwurst  
mit Bratkartoffeln und kleinem Salat sechzehn

Großer sommerlicher Gartensalat  
mit gebratenen Fischfilets zwanzig  
mit geschmelzten Maultaschen achtzehn



## Desserts

Brombeer-Schnitte mit Thymian weißem Schokoladen-Parfait und Brombeer-Sorbet	neun
Geeistes Erdbeer-Süppchen mit Holunder Zitronenbiskuit, Basilikum-Parfait und Buttermilch-Eis	zehn
Variation hausgemachter Sorbets	sieben
Vegane Nuss-Ecke mit marinierten Beeren und Bananen-Eis	neun
Gemischtes hausgemachtes Eis mit Sahne	sieben
Kugel hausgemachtes Eis <i>Vanille, Schokolade, Erdbeere etc.</i>	drei
Kugel hausgemachtes Sorbet	drei