

## Unsere Aperitif Empfehlung

Frühlings-Rhabarber-Spritz

*Holunderblütensirup, Sekt, Rhabarber- und Zitronensaft*

acht fünfzig

Virgin Strawberry Gin Tonic

*Alkoholfreier Gin, Botanical-Tonic, Erdbeeren, Pfeffer*

acht fünfzig

## Unsere Weinempfehlung

**Bio Auxerrois**

*Auxerrois, QbA, trocken*

Weingut Klenert, Kraichtal-Münzesheim Kraichgau, Baden

0,2l

neun

0,1l

vier fünfzig

**2019er Spätburgunder Alte Rebe**

*Spätburgunder, QbA trocken*

Weingut Rudolf Zimmerlin GmbH, Bötzingen, Kaiserstuhl, Baden

0,2l

elf

0,1l

fünf fünfzig

# Schlemmerei für zwei

## Porterhouse-Steak

(ca. 1000g)

mit Pfefferrahmsauce, Sauce Bernaise, Kräuterbutter  
sommerlichem Gemüse und Kartoffelgratin

Pro Person dreiundvierzig

## Flair-Menü

*ab 2 Personen*

Gebeizter Fjord-Lachs  
mit Bärlauch-Kapern, mariniertem Spargel  
Eier-Vinaigrette und Schwarzbrot-Croutons

\*\*\*

Rinder-Kraftbrühe mit gefülltem Flädle

\*\*\*

Eingelegter Schweinebauch mit Erdnusskruste, Teriyaki-Jus  
Pak-Choi, Süßkartoffelpüree und Falafel

\*\*\*

Donauwelle „mal anders“  
Marmorschnitte mit Mocca-Kirschen  
Vanillecreme, Kirschsorbet und Pistazieneis

oder

Auswahl an Bioland-Rohmilchkäse, mit Feigensenf  
Käskessele, Schwendehof, Lenzkirch

Pro Person Menü komplett

Pro Person Menü ohne Suppe

fünfzig  
vierundvierzig

## Vegetarisches Flair-Menü

*ab 2 Personen*

Ziegenkäse-Croustini mit Schwarzwälder-Bio-Linsen  
und Rhabarber-Chutney

\*\*\*

Spargelcremesuppe mit Petersilien-Öl und Kracherle

\*\*\*

Dies und Das vom Blumenkohl  
gebackener Blumenkohl, -Taboulé, -Crème und -Falafel

\*\*\*

Zürcher Schokoladen-Tarte  
mit karamellisierter Kondensmilch  
Passionsfruchtsorbet und Himbeeren

oder

Auswahl an Bioland-Rohmilchkäse, mit Feigensenf  
Käskessele, Schwendehof, Lenzkirch

Pro Person Menü komplett  
Pro Person Menü ohne Suppe

fünfundvierzig  
neununddreißig

## Salate & Vorspeisen

Bunter Gartensalat mit Sprossen und Kernen acht

Ziegenkäse-Croustini vierzehn  
mit Schwarzwälder-Bio-Linsen, Rhabarber-Relish  
und Wildkräutersalat

Gebeizter Fjord-Lachs vierzehn  
mit Bärlauch-Kapern, mariniertem Spargel  
Eier-Vinaigrette und Schwarzbrot-Croutons

Rinder-Tatar mit gepickelten Radieschen sechzehn  
Trüffelmayonnaise, Pflücksalat und Brotchips

## Suppen

Rinder-Kraftbrühe mit gefülltem Flädle acht

Spargelcremesuppe mit Petersilien-Öl zehn  
Räucherforellen-Tartar und Garnelenstrudel

## Hauptgänge Fisch

Gebratene Steina-Forelle  
mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln

sechszwanzig

Wutachtäler Bachsaibling-Filet  
mit Dill-Beurre-Blanc, Blattspinat  
und Zitrus-Graupen

achtundzwanzig

## Hauptgänge Fleisch

Rostbraten vom Weiderind „Strindberg Art“  
mit Zwiebel -Senfruste, Rahmsauce  
Frühlingsgemüse und hausgemachten Kartoffelkroketten

vierunddreißig

Zweierlei vom Lamm  
mit Ofen-Paprika, bunten Bohnen  
und Bärlauch Polenta

achtunddreißig

Eingelegter Schweinebauch mit Erdnusskruste  
Teriyaki-Jus, Pak Choi, Süßkartoffelpüree  
und Falafel

achtundzwanzig

## Hauptgänge Vegetarisch / Vegan

Käspressknödel mit Kräutersauce  
Ofen-Paprika und Blattspinat

zweiundzwanzig

Dies und Das vom Blumenkohl  
gebackener Blumenkohl, -Tabouleé, -Crème und -Falafel

zweiundzwanzig



## Omas Küche

Klassisches Wiener Schnitzel  
vom Kalb mit kaltgerührten Preiselbeeren  
und Kartoffel-Radieschen-Salat  
*Sauce auf Wunsch drei Euro Aufpreis*

sechszwanzig

Geschmorte Krautwickel  
mit Apfel-Specksauce und Stampfkartoffeln

achtzehn

Geschmorte Schweinebäckchen  
in Spätburgundersauce mit Frühlingsgemüse  
und hausgemachten Spätzle

zweiundzwanzig

## Vesper

*Montag bis Donnerstag*

„Strammer Max“

zwölf

Schinkenbrot mit Käse und zwei Spiegeleier

Schwarzwälder Schinkenspeck vom Holzbrett  
mit Butter und Brot

vierzehn

Schweizer Wurstsalat mit Käse und Zwiebeln  
mit Brot  
mit Bratkartoffeln

zwölf  
sechzehn

Eschinger Saure Kutteln  
mit Brot  
mit Bratkartoffeln

zehn  
vierzehn

Geschmelzte Maultaschen  
mit Kartoffelsalat und Salatbukett

achtzehn

Großer Frühlings-Gartensalat  
mit paniertem Hähnchenschnitzel

achtzehn



## Desserts



Donauwelle „mal anders“ Marmorschnitte mit Mocca-Kirschen Vanillecreme, Kirschsorbet und Pistazieneis	zehn
Züricher Schokoladen-Tarte mit karamellisierter Kondensmilch Passionsfruchtsorbet und Himbeeren	zehn
Variation hausgemachter Sorbets	acht
Gemischtes Eis mit Sahne (Creme Eis vom Vogtshof in Tannheim)	sieben
Kugel Eis (Vanille, Schokolade, Haselnuss oder Erdbeere)	drei
Kugel hausgemachtes Sorbet	drei
<u>Käse Dessert:</u> Auswahl an Bioland-Rohmilchkäse, mit Feigensenf Käskessele, Schwendehof, Lenzkirch	zwölf