

Unsere Aperitif Empfehlung

Bio Secco-Rosé, Weingut David Klenert sechs

Limoncello Spritz neun
Limoncello, Sekt, Mineralwasser

Alkoholfreier Rhabarber Spritz neun
Alkoholfreier Gin, Rhabarbersaft, Tonic, Zitronenlimonade

Unsere Weinempfehlung

Bio Auxerrois 0,2 neun
Auxerrois, QbA trocken 0,1 vier fünfzig
Weingut Klenert, Kraichtal-Münzesheim, Kraichgau, Baden



Bio Cuvée Höhenrausch rot 0,2l zwölf
Spätburgunder, Regent Dornfelder, QbA trocken 0,1l sechs
Weingut Vollmayer, Hohentwieler Elisabethenberg, Bodensee, Baden

Leckerei für Zwei

Entrecôte Double

*Doppeltes Zwischenrippenstück
vom Black Angus Rind*

ca. 500gr

mit Sauce Béarnaise, Portweinjus
gebratenem Gemüse
und getrüffeltem Parmesan-Pommes frites

-in 2 Gängen serviert-
pro Person sechsundvierzig

Flair-Menü *ab 2 Personen*

Tatar vom Wutachtäler Saibling
mit Spargelsalat, Kräutersalat
und Meerrettich-Panna cotta

Ochsenbouillon mit Butterklößen
und Wurzelgemüse

Rosa gebratene Lammhüfte
mit Bärlauchkruste, Spargelragout
und Kartoffelkrapfen

Dies & Das von Erdbeere und Rhabarber
mit Joghurteis

Pro Person Menü komplett
Pro Person Menü ohne Suppe

sechzig
fünfzig

Vegetarisches Flair-Menü *ab 2 Personen*

Gebackener Ziegenkäse im Strudelteig
mit Rhabarber-Chutney und Römersalat

Spargel-Cremesuppe
mit -Tarte, -Ragout und Wachtelei

Vegane Bohnen-Bratlinge
mit Curryschaum und Frühlingsgemüse

Vegane Nussecke mit marinierten Beeren
und Bananensorbet

Pro Person Menü komplett
Pro Person Menü ohne Suppe

fünfzig
vierzig

Vorspeisen

Bunter Gartensalat mit Sprossen und Kernen neun

Gebackener Ziegenkäse im Strudelteig
mit Rhabarber-Chutney und Römersalat vierzehn

Tatar vom Wutachtäler Saibling
mit Spargelsalat, Kräutersalat
und Meerrettich-Panna cotta sechszehn

Suppen

Spargel-Cremesuppe
mit -Tarte, -Ragout und Wachtelei vierzehn

Ochsenbouillon mit Butterklößen
pochiertem Bio Ei und Wurzelgemüse neun

Hauptgänge Fisch

Im Ganzen gebratene Schwarzwald Forelle
mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln

achtundzwanzig

Loup de mer mit Krustentiersauce
Pak Choi und Spargelrisotto

vierunddreißig

Hauptgänge Fleisch

Grilliertes Entrecôte mit Kräutersauce
Senfrauke, Grillgemüse
und Brandteigtaschen

achtunddreißig

Rosa gebratene Lammhüfte
mit Bärlauchkruste, Spargelragout
und Kartoffelkrapfen

sechsenddreißig

Eschinger Rehrücken mit Preiselbeersauce
Sellerie, Rhabarber und Spritzkartoffeln

sechsenddreißig

Hauptgänge Vegetarisch/Vegan

Vegane Bohne-Bratlinge
mit Curryschaum und Frühlingsgemüse

sechszwanzig

Bärlauch-Spaghetti mit gebratenem Spargel
Parmesan und Kirschtomaten

sechszwanzig

Omas Küche

Kalbsfleischküchle in Bärlauchrahmsauce
mit glasiertem Gemüse und Spätzle

zweiundzwanzig

Hausgemachte Rehmaultaschen
mit Preiselbeer-Rahmsauce
und sautierten Pilzen

vierundzwanzig

Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalb
mit kaltgerührten Preiselbeeren
und Kartoffelsalat oder Pommes Frites

vierunddreißig

Sauce auf Wunsch drei Euro Aufpreis

Traditionelle Vesper-Zeit

Montag bis Donnerstag

Badischer Wurstsalat mit Zwiebeln
mit Brot
mit Brägele

vierzehn
achtzehn

Schweizer Wurstsalat mit Käse und Zwiebeln
mit Brot
mit Brägele

vierzehn
achtzehn

Schwarzwälder Schinkenvesper vom Holzbrett
bunt garniert mit Butter und Brot

sechzehn

Großer bunter Gartensalat
mit Hähnchenbruststreifen

achtzehn

Hausgemachte Maultaschen
mit Zwiebelschmelze und Kartoffel-Gurkensalat

zweiundzwanzig

Desserts

Dies & Das von Erdbeere und Rhabarber mit Joghurteis	zwölf
Vegane Nussecke mit marinierten Beeren und Bananensorbet	zwölf
Variation hausgemachter Sorbets	zehn
Gemischtes Eis mit Sahne (<i>Creme Eis vom Vogtshof in Tannheim</i>)	neun
Kugel Eis (<i>Vanille, Schokolade, Haselnuss oder Erdbeere</i>)	vier
Kugel hausgemachtes Sorbet	vier

Über Allergene und Zusatzstoffe informieren Sie gerne unsere Mitarbeiter