

## SUPPEN



**Rehkraftbrühe**  
mit Wildklößchen

**Rinderkraftbrühe**  
mit Markklößchen

**Elsässer Schneckensuppe**  
mit frischen Kräutern

## VORSPEISEN & SALATE



**Bunte Salatvariation**  
mit Crémé de Balsamico

**Gebeizte Jakobsmuschel und Lachs**  
mit Wildkräutersalat

**Bunter Frühlingssalat**  
mit gebratenen Edelfischen, Bärlauchpesto und Ofentomaten

**Gegrillte Gamba**  
mit Mango-Papayasalsa und Zuckerschoten

**Carpaccio vom Kalbsfilet**  
mit Limetten und Olivenöl mariniert, Rucolasalat und Parmesan

# SCHWEIN • RIND • KALB



## Besondere Empfehlung

**Rosa gebratenes Kotelette vom Schwäbisch Hällischen Landschwein**  
mit Kräuterbutter, Grillgemüse und Süßkartoffelpommes

**Dry Aged Côte de Boeuf aus Baden Württemberg ca. 600g**

Ein Côte de Boeuf ist ein Rindersteak aus dem mittleren bis vorderen Teil des Rückens. Durch Dry Aging wird das Côte de Boeuf besonders mürbe und sehr aromatisch.

**Irishes Black Angus Ribeye Steak ca. 250g**

Der Steakklassiker mit Fettauge vom Black Angus Beef.  
Trocken gereift für intensiven Fleischgeschmack.

**Garnitur:**

Kräuterbutter

Aioli

Sour cream

**Beilage:**

Pommes Frites

Süßkartoffel Frites

Grillgemüse

Ofenkartoffel

**Schwäbischer Rostbraten mit Schmorzwiebeln**  
mit Rotweinjus und Pommes Frites

**Filetspitzen in Cognac- Pfefferrahmsauce**  
mit Champignons und feinen Nudeln

**Rosa gebratenes Kalbsrückensteak**  
mit Morchelrahmsauce, Frühlingsgemüse und handgeschabte Spätzle

**Schwarzwaldschnitzel**

(Schweineschnitzel „natur“ überbacken mit Sauce Bernaise und Champignon a la Creme)  
mit Pommes frites und Salat

**Wildteller Hubertus mit Waldpilzen**  
dazu handgeschabte Spätzle und Preiselbeerpfirsich

## AUS FLUSS UND MEER



**Am Stück gegrillte Forelle „Feinschmecker“**  
mit Buttermandeln, Dampfkartoffeln, zerlassener Butter und Salat

**Badische Hechtklößchen mit Rieslingsauce**  
auf frischem Blattspinat und Fettuccine

**Gebratenes Zanderfilet**  
mit Dill-Gremolata, Belugalinsen und Fenchelnage

## VEGETARISCH



**Cremige Trüffel-Fettuccine**  
mit Blattspinat und pochiertem Ei

**Frühlingsgemüse mit Basmatireis**  
mit gebratenen Champignons und Kräutersauce

# TAGESMENÜ

„Amuse bouche“  
kleiner Gruß aus der Küche



Kartoffelsuppe mit Rahm  
Kracherle und frischen Kräutern



rosa gebratenes Rehnüsschen „Baden Baden“  
mit Preiselbeerbirne und Spätzle



Honig-Mohneis auf Zimtschaum  
mit frischen Früchten

# DESSERT



## Dessertempfehlung

Mini Dessert „heiß & kalt“  
mit einem Espresso

Espresso Affogato  
Kugel Bourbon Vanille mit Espresso

Lavakuchen mit flüssigem Kern  
mit Passionsfruchtsorbet und Chilli- Kumquats  
(Zubereitungszeit von mind. 15 Minuten)

Nougatparfait auf Haselnussschokoladenboden  
mit Babyananas

Hausgemachtes Honigmohneis auf Zimtschaum  
mit Cassissee und frischen Früchten

Desserttellervariation  
„König von Preussen“

Vanilleeis mit heißen Himbeeren  
und Schlagsahne