

Tagesmenü

„AMUSE BOUCHE“
kleiner Gruß aus der Küche



BURRATA & STRAUCHTOMATE
grüner Spargel • Rucola • Pinienkerne



ALASKA SEESAIBLING
Fregola Sarda • grüner Spargel



CRÈME BRÛLÉE
Erdbeeren • Erdbeersorbet

48,-

Aperitif Empfehlung

Champagne Ruffin & Fils La Cuvée Volubile Rosé Pinot Noir, Pinot Meunier, Cardonnay	0,1	9, ⁵⁰
Champagne Ruffin & Fils Blanc de Blanc Chardonnay d'Or 100% Chardonnay	0,1	9, ⁵⁰

Vorspeisen

Bunter Frühlingssalat mit Kräuterdressing	groß klein	9, ⁵⁰ 6, ⁵⁰
Gegrillter Pulpo und gelierte Gazpacho mit Ratatouille, Tramezzini und Rucola		18,-
Gebeizter Norwegerlachs mit Radieschensalat, Gurke, Senf-Dill-Sauce		16,-
Burrata & Strauchtomate mit grünem Spargel, Rucola und Pinienkerne		16,-
Carpaccio vom Kalbsfilet mit Limette und Olivenöl mariniert Wildkräuter, Oliven und Parmesan		16,-

Suppen

Bärlauchcremesuppe mit Räucherlachsrose		9, ⁵⁰
Rinder Consommé mit Kräuterflädle und Gemüsestreifen		7, ⁵⁰
Spargelcremesuppe mit Schinkencrostini		9, ⁵⁰

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten, die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Von Wald und Wiesen

Schwarzwaldschnitzel (Schweineschnitzel natur überbacken mit Sauce Bernaise und Champignon a la Creme) mit Pommes frites und bunter Salatvariation	19,-
Iberico Kotelette „Café de Paris“ mit breiten Bohnen und Parmesankrapfen	34,-
Black Angus Rumpsteak mit Bärlauchbutter Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln	32,-
Maispouardenbrust mit Parmaschinken und Salbei gebraten Spinat-Tagliatelle, Paprika-Tomatenjus und confierten Tomaten	28,-
Geschmortes Lammhäxle mit Tomaten-Gremolata weißes Bohnencassoulet und Rosmarinkartoffeln	26,-
Rosa gebratene Maibockkeule mit Rhabarber, wildem Brokkoli und handgeschabten Spätzle	34,-
Wildteller „Hubertus“ mit Steinpilzrahmsauce, handgeschabten Spätzle und Preiselbeeren	26,-

Fisch

Gegrillte Black Tiger Riesengarnelen mit Pestospaghetti, Ratatouille und Gartenkräuter	???,-
Gegrillte Schwarzwaldforelle „Feinschmecker Art“ mit Buttermandeln, Dampfkartoffeln und zerlassener Butter	25,-
Kross gebratenes Zanderfilet mit Gewürztomaten-Gremolata an Rieslingsauce, Fregola- Sarda und grüner Spargel	29,-

Vegetarisch

Cremiges Bärlauchrisotto mit Tomatenmarmelade, Grillgemüse, Wildkräuter und Pinienkerne	21,-
Grün-weißes Spargelragout mit kleinen Kartoffeln und Frühlingslauch	21,-

Dessert

Mini Dessert „heiß & kalt“ mit einem Espresso	7,-
Espresso Affogato Kugel Bourbon Vanille mit Espresso	5,-
Hausgemachte Sorbetvariation mit Mandelcrumble und exotischen Früchten	9, ⁵⁰
Frische Erdbeeren mit Rhabarber und hausgemachtem Honig-Mohn-Eis	9, ⁵⁰
Mille-feuille von Topfenmousse und Erdbeeren mit hausgemachtem Sorbet	12,-

Digestif Empfehlung

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,-

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten, die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.