

Le plat du jour

Amuse Bouche

„kleiner Gruß aus der Küche“



Cappuccino von Spargel & Petersilie



**Putenrahmgeschnetztes mit Champignons
und Duftreis**



Kleine süße Überraschung

- Menüpreis 30 -

Frühlingsmenü

Amuse Bouche

„kleiner Gruß aus der Küche“



Falafel & Garnele

an Mango-Paprika-Salsa und Salatbukett



**Rosa gebratene Rehbockkeule mit Mandel-Limetten
Schupfnudeln, Brunnenkresse, Brokkoli und Brombeere**

oder

**Kross gebratenes Zanderfilet mit Gewürztomaten-Gremolata
Schwarzem Piemontreis und grünem Spargel**



Variation von Beeren

- Menüpreis 59 -

Aperitif Empfehlung

Champagne Ruffin & Fils
La Cuvée Volubile Rosé
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
0,1 - 9,50 | 0,75 – 60,-

Champagne Ruffin & Fils
Blanc de Blanc Chardonnay d'Or
100% Chardonnay
0,1 - 9,50 | 0,75 – 60,-

Suppen

Rinder Consommé
mit Grießklößchen und Gemüsejulienne
9,50

Räucherforellencremesuppe
mit Einlage
11

Vorspeisen und leichte Sommergerichte

Frühlingsalat
mit Rohkostsalat, Blattsalat und Kräuterdressing
klein 8,50 / groß 13,50

Vitello tonnato
rosa gebratener Kalbsrücken und Thunfischsauce,
Kapern und Salatbukett
19

Carpaccio vom Nordschwarzwälder Weiderind
mit altem Balsamico, Olivenöl, Rucola, Parmesan und eingelegtem Spargel
19

Shrimpscocktail & Avocado
mit hausgebeiztem Lachs und Salatbukett
24,90

Großer Frühlingsalat
mit gebratenen Black Tiger Riesengarnelen
21

Wald und Wiesen

Chateaubriand vom Nordschwarzwälder Weiderind (für 2 Personen am Tisch tranchiert)
mit Bärlauchbutter, Pfefferrahmsauce, frischem Marktgemüse und Parmesankrapfen
96

Kalbsfilet und Bäckchen
mit Frühlingsmorchel, Ravioli, Zweierlei Möhre und Petersilie
39

Zart geschmorte Ochsenbäckchen in Burgunderjus
mit Röstzwiebeln, Selleriepüree und gebackenem Blumenkohl
31

Schwarzwaldschnitzel
(Schweineschnitzel überbacken mit Gewürzmayonnaise und Champignon à la Crème)
mit Pommes frites
21

Albtalfiletrahmpfännle
Lendchen von Schwein und Rind in Cognac-Pfefferrahmsauce
mit Champignons und Kartoffelbällchen
31

Rostbraten aus der Metzgerei Glasstetter mit geschmorten Zwiebeln
Jus, schwäbischen Maultaschen und handgeschabten Spätzle
37,50

Geschmortes Lammhäxle
mit Gewürztomaten-Gremolata, Bohnencassoulet und Risoleekartoffeln
32

Wildteller „Hubertus“
mit Steinpilzen, handgeschabten Spätzle und Preiselbeeren
29

Fluss und Meer

Gegrillte Forelle aus dem Eyachtal „Feinschmecker Art“

mit Buttermandeln, Dampfkartoffeln und zerlassener Butter

29

Gebratenes Zanderfilet mit Gewürztomaten-Gremolata

Schwarzem Piemontreis und grünem Spargel

35,80

Badische Hechtklößchen

an Rieslingsauce, auf Blattspinat und Fettuccine

29

Vegetarisch

Cremiges Spargel Risotto

mit Rucola, Pinienkernen und confierten Tomaten

24,50

Ravioli von Frühlingsmorchel

mit Zweierlei Möhre und Bärlauch

32

Dessert

Variation von Beeren

12,00

Zitronensorbet

mit Rieslingsekt aufgefüllt

11,00

Mousse au chocolate „zartbitter und weiß“

mit Himbeerschäum, Ananas, Maracuja und Mandel Crumble

11,50

Mini Dessert „heiß & kalt“

mit einem Espresso

8,50

Bourbon Vanilleeis

mit heißen Himbeeren und Sahne

8,50

Digestifempfehlung

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,-