

Königsmenü

Amuse bouche

„kleiner Gruß aus der Küche“



Beefatar “Classic” mit Bio Eigelb

Kapern | Sardellen | Schalotten | Kartoffelrösti | Sauerrahm



Bärlauchcremesuppe

mit Kalbsmorchelgyoza



Dorade Royale und gegrillter Pulpo

Fenchel | Fregola Sarda | Gewürztomaten-Gremolata



Rosa gebratene Lammhüfte mit Bärlauch-Ziegenfrischkäse gratiniert

Spitzpaprika | Artischocken | Frühlingsmorcheln | Polenta



Marinierte Erdbeeren

Erdbeer Sorbet | Topfenmousse | karamellierter Blätterteig

- Menüpreis 85 -

Le plat du jour

Amuse bouche

„kleiner Gruß aus der Küche“



Bärlauch-Cappuccino

mit geröstetem Brot



Wiener Backhähnchen

Kartoffelsalat • Sauce Remoulade



Kleine süße Überraschung

- Menüpreis 30 -

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

Tafelspitz Consommé
mit Markklößchen und Wurzelgemüse
10,50

Bärlauchcremesuppe
mit Kalbsmorchelgyoza
12

Französische Bouillabaisse mit Mittelmeerfischen
Garnele, Jakobsmuschel und Sauce Rouille
19

Vorspeisen

Garnelenpfännchen in Knoblauchbutter
mit Baguette
19

Beefatar "Classic" mit Bio Eigelb
mit Kapern, Sardellen, Schalotten, Kartoffelrösti und Sauerrahm
21

Gratinierter französischer Ziegenkäse
geschmorte gelbe Bete, Granatapfel und Walnuss Vinaigrette
19

Winterliche Salatvariation
mit Rohkost, Blattsalate und Kräuterdressing
klein 8,50/ groß 12,50

Hauptgerichte

Schwarzwaldschnitzel

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

21

Albtalfiletrahmpfännle

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

31

Zwiebelrostbraten von der deutschen Färs

mit Bayrisch Kraut, Maultasche und handgeschabten Spätzle

37,50

Rosa gebratene Lammhüfte mit Bärlauch-Ziegenfrischkäse gratiniert

mit Spitzpaprika, Artischocken, Frühlingsmorcheln und Polenta

31

Wildteller „Hubertus“

mit Steinpilzen, handgeschabten Spätzle und Preiselbeeren

31

Boeuf Bourguignon

mit Schmorgemüse und Tagliatelle verdi

32

Kross gebratenes Zanderfilet

mit Frühlingsmorcheln, grünem Spargel und Bärlauchrisotto

32

Forelle aus dem Eyachtal „Feinschmecker Art“

mit gerösteten Buttermandeln und Dampfkartoffeln

31

Forelle aus dem Eyachtal mit Zwiebeln und Kräuter in der Folie gegart

dazu Dampfkartoffeln

31

Badische Hechtklößchen

an Rieslingsauce, auf Blattspinat und Fettuccine

29

Hausgemachte Kartoffel Gnocchi

in cremiger Gorgonzolasauce, Blattspinat, Pinienkerne und Ofentomaten

24

Gebackene Austernpilze

mit Ponzu, Asiagemüse und Basmatireis

24

Dessert

Reichhaltig garnierte Käsevariation

mit frischen Trauben, Walnüssen und Aprikosensenf
13

Erdbeer-Pistazien Tiramisu

im Glas
10,50

Marinierte Erdbeeren und Sorbet von der Erdbeere

mit, Topfenmousse und karamellisiertem Blätterteig
10,50

Hausgemachtes Honigmohneis

mit Zimtschaum und frischen Früchten
10,50

Mini Dessert „heiß & kalt“

mit einem Espresso
8,50

Bourbon Vanilleeis

mit heißen Himbeeren und Sahne
8,50

Hausgebackene Macarons

Unsere Konditorin Mareike Becht verwöhnt Sie neben unseren Dessert´s, Kuchen und Torten
auch mit hausgebackenen Macarons in verschiedenen Geschmacksrichtungen.
Sprechen Sie gerne unsere Servicemitarbeiter auf unsere Macaron Auswahl an.

Stückpreis 2,50 Euro

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

Zibärtle
2cl 9,50

Scheibel ALTE ZEIT

Wild Himbeer
2cl 12,-