

# Ostermenü

## AKT I

Amuse bouche  
Ostergrüße aus der Küche



## AKT II

Gelbflossenmakrele  
Garten Gurke | Meerrettich | Apfel | Nordseekrabben | Buttermilch | Wildkräuter | Dill-Öl | Ciabattachip



## AKT III

Spargel-Bärlauch Cappuccino  
Räucherlachs-Crostini



## AKT IV

Duett vom Lamm Rücken & Ragout  
Bärlauchkruste | geschmorter Spitzpaprika | Artischocken | gebratene Polenta

oder

Elsässer Saibling  
cremige Lauchtagliatelle | beurre blanc | marinierter Babyspinat | confierte Tomaten



## AKT V

Marinierte Erdbeeren und Sorbet  
Topfenmousse | karamellisierter Blätterteig

Preis pro Person  
70 Euro

# Ostermenü

vegetarisch

## *AKT I*

Amuse bouche  
Ostergrüße aus der Küche



## *AKT II*

Mosaik vom Lauchherz und grünem Spargel  
Buttermilch | Wildkräuter | Gewürztomaten-Feta-Creme



## *AKT III*

Spargelcappuccino  
Bärlauch-Crostini



## *AKT IV*

Weißer Bohnencreme & Bärlauchgnocchi  
confierte Tomaten | Bärlauchöl | mariniertes Babyspinat | Parmesanchip



## *AKT V*

Marinierte Erdbeeren und Sorbet  
Topfenmousse | karamellisierter Blätterteig

Preis pro Person  
60 Euro

### 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

**Kalbschwanz Consommé**  
mit Bärlauchmaultäschle  
12

**Spargel-Bärlauch Cappuccino**  
mit Räucherlachscredini  
11

### Vorspeisen

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

**Gelbflossenmakrele**  
mit Garten Gurke, Meerrettich, Apfel, Nordseekrabben, Buttermilch, Wildkräuter, Dill-Öl und Ciabattachip  
19

**Mosaik vom Lauchherz und grünem Spargel**  
mit Buttermilch, Wildkräuter, Gewürztomaten-Feta-Creme  
18

**Carpaccio vom Nordschwarzwälder Weiderind**  
mit Bärlauch-Spargel Vinaigrette, Wildkräutersalat, Pinienkerne und Parmesanchip  
19

### Warme Vorspeisen

**Gebratene Garnele und St. Jakobsmuschel**  
mit cremigem Spargelrisotto und Krustentierschaum  
19

**Badische Hechtklößchen**  
an Rieslingsauce, auf Blattspinat und Fettuccine  
13

**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

**Wildteller „Hubertus“**

mit Steinpilzen, handgeschabten Spätzle und Preiselbeeren

31

**Brust vom Schwarzfederhuhn „Lable Rouge“**

mit Morcheln, beurre blanc, Stangenspargel aus Graben Neudorf und geschwenkte Drillinge

35

**Duett vom Lamm Rücken & Ragout**

mit Bärlauch Kruste, geschmorter Spitzpaprika, Artischocken und gebratene Polenta

39

**Rumpsteak von der deutschen Färse**

mit hausgemachter Kräuterbutter, grünen Bohnen und Pommes Frites

37,50

**Karlsbader Kalbsrahmgulasch**

mit Pappardelle und Champignons

29

**Elsässer Saibling**

mit cremige Lauchtagliatelle, beurre blanc, mariniertes Babyspinat und confierte Tomaten

39

**Forelle aus dem Eyachtal „Feinschmecker Art“**

mit gerösteten Buttermandeln und Dampfkartoffeln

31

**Badische Hechtklößchen**

an Rieslingsauce, auf Blattspinat und Fettuccine

29

**Vegetarisch**

**Weißer Bohnencreme & Bärlauch Gnocchi**

mit confierte Tomaten, Bärlauchöl, mariniertes Babyspinat und Parmesanchip

24

**Cremiges Spargelrisotto**

mit gebackenen Austerpilzen, Rucola und Ponzujus

24

## Dessert

### Marinierte Erdbeeren und Sorbet

mit Topfenmousse und karamellisierter Blätterteig  
12,00

### Weißes Schokoladenparfait

mit geblähtem Rhabarber und Macaron  
12,00

### 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

## 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,-