

Karfreitag Menü

AKT I

Amuse bouche
Ostergrüße aus der Küche



AKT II

Lachstatar
Kartoffelwaffel | Avocado | Wildkräutersalat | Passionsfrucht



AKT III

Edelfisch Consommé
Zanderklößchen



AKT IV

Frische Forelle aus dem Eyachtal in Riesling gedünstet
Marktgemüse | Fettuccine | Rieslingsauce



AKT V

Sorbetvariation
frische Früchte

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

Erbsenschaumsuppe
mit Kalbsbries
15

Edelfisch Consommé
mit Zanderklößchen
12

Tafelspitz Consommé
mit Markklößchen und Wurzelgemüse
10,50

Vorspeisen

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

Lachstatar
mit Kartoffelwaffel, Avocado, Wildkräutersalat und Passionsfrucht
19

Ceviche von Wolfsbarsch und Black Tiger Garnele
mit Limette, Koriander und Erbsenpüree
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

Aus Wald und Wiesen

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

Rumpsteak von der deutschen Färse

mit hausgemachter Kräuterbutter, grünen Bohnen und Pommes Frites

37,50

Dry Aged Cote de Boeuf ca. 500g

mit Bärlauchbutter, Pommes Frites und Grillgemüse

59

Rosa gebratene Lammhüfte mit Bärlauch-Ziegenfrischkäse gratiniert

mit Spitzpaprika, Artischocken, Frühlingsmorcheln und Polenta

31

Aus Fluss und Meer

Knusprig gebackenes Rotbarschfilet
mit Sauce Remoulade, Kartoffel und Zitrone
26

Variation von gebratenen Edelfischen
mit Gremolata, Pesto Spaghetti und Ratatouille Gemüse
39

Forelle aus dem Eyachtal „Feinschmecker Art“
mit gerösteten Buttermandeln und Dampfkartoffeln
31

Forelle aus dem Eyachtal „blau“
mit zerlassener Butter und Dampfkartoffeln
31

Kross gebratenes Zanderfilet
mit Frühlingsmorcheln, grünem Spargel und Bärlauchrisotto
32

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

Digestif

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,-



KÖNIG VON PREUSSEN
DER LANDGASTHOF IM ALBTAL