

## Königsmenü

### Amuse bouche

„kleiner Gruß aus der Küche“



### Nordseekrabben-Cocktail & Avocado

Radieschen | Erdbeer Gazpacho



### Spargelschaumsüppchen

mit Lachs-Crostini



### Elsässer Saibling

Spargelragout | Wildkräuter | Ciabatta



### Duett von Lamm Hüfte & Ragout

Bärlauch-Ziegenfrischkäse | Artischocken | geschmorte Spitzpaprika | gebratene Polenta



### Weißes Schokoladenparfait

Geflämmter Rhabarber | Macaron

- Menüpreis 85 -

## Le plat du jour

### Amuse bouche

„kleiner Gruß aus der Küche“



### Kleiner Frühlingsblattsalat

Croûtons • Körner



### Boeuf Bourguignon mit Perlzwiebeln & Speck

Champignons • Pappardelle



### 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 & Vorspeisen

**Tafelspitz Consommé**  
mit Markklößchen und Wurzelgemüse  
10,50

**Kerbelschaumsuppe**  
mit Kaninchenrücken  
12

**Badische Hechtklößchen**  
mit Rieslingsauce, Blattspinat und Fettuccine  
13

**Garnelenpfännchen**  
mit hausgemachter Bärlauchbutter und Baguette  
19

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

**Nordseekrabben-Cocktail & Avocado**  
mit Radieschen und Erdbeer Gazpacho  
19

**Frühlingsalat**  
mit Rohkost, Blattsalate und Kräuter dressing  
klein 8,50/ groß 12,50

## Wald & 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

### **Côte de Boeuf vom Nordschwarzwälder Weiderind**

mit Bärlauchbutter, Grillgemüse und Parmesankrapfen

59

### **Rumpsteak von der deutschen Färs**

mit Pfeffer-Markkruste, grünen Bohnen und Pommes frites

37,50

### **Rosa gebratene Lammhüfte mit Bärlauch-Ziegenfrischkäse gratiniert**

mit geschmorter Spitzpaprika, Artischocken und Polenta

31

### **Wildteller „Hubertus“**

mit Steinpilzen, handgeschabten Spätzle und Preiselbeeren

31

## Aus Fluss und Meer

### **Kross gebratenes Zanderfilet**

mit Gewürztomaten-Gremolata, grünem und weißem Spargel und Bärlauchrisotto

32

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

mit gerösteten Buttermandeln und Dampfkartoffeln

31

### **Badische Hechtklößchen**

an Rieslingsauce, auf Blattspinat und Fettuccine

29

## Vegetarisch

### **Hausgemachte Kartoffel Gnocchi**

in cremiger Gorgonzolasauce, Blattspinat, Pinienkerne und Ofentomaten

24

### **Cremiges Spargelrisotto**

mit gebackenen Austernpilzen, Rucola und Ponzujus

24

### **Cremiges Pilzragout**

mit Semmelknödel und kleinem Blattsalat

22

## Spargel aus Graben Neudorf von Fam. Raupp

### **Spargelschaumsüppchen**

mit Lachs-Crostini

12

### **Spargelsalat**

mit Sauce Vinaigrette, Schielberger Landei und Parmaschinken

18

### **Spargelroulade „König von Preußen“**

im Kräuterflädle mit Sauce Bearnaise überbacken

28

### **Portion frischer Stangenspargel**

mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln oder Kräuterflädle

32

#### **Wahlweise mit:**

Black Angus Rinderfilet	+ 22
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken	+ 12
Gegrilltem Lachsfilet	+ 9
Gekochtem und Schwarzwälder Schinken	+ 6

### **Weinempfehlung zum Spargel:**

#### **Altes Schlösschen Elegance**

Weißer Burgunder, Pfalz, St. Martin

0,75 29

#### **Bodegas Escudero Valdelagunde Cuvée especial**

Verdejo, Kastilien-León, La Secca

0,75 32

## Dessert

### **Marinierte Erdbeeren und Sorbet**

mit Topfenmousse und karamellierter 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

### **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**

Zibärtele  
2cl 9,50

### **Scheibel ALTE ZEIT**

Wild Himbeer  
2cl 12,-