

UNSERE MENÜ – EMPFEHLUNGEN

Menü 1

Seawater Garnelen,
Salat von grünem und weißem Spargel,
Pinienkerne, Croutons, Parmesan,
marinierte Blattsalate

Gebratenes Wolfsbarschfilet
mit Sauce Piperade,
Garnelenraviolis, Zucchini-
Artischockengemüse

Crème Brûlée, Erdbeer-Rhabarberkompott,
Vanille Eis

€ 45,00

Menü 3

Spargelcremesuppe

Medaillons vom Schweinefilet unter der
Senfkruste, Rotweinjus,
gebratene Austernpilze, Frühlingsgemüse in
Rahm, Macaire Kartoffeln

Dreierlei Eis
mit Erdbeer-Rhabarberkompott

€ 35,00

Menü 2

Hausgebeizter isländischer Lachs,
Rahmkraut, Kartoffelrösti,
crème fraîche, Röstzwiebeln

Spargelcremesuppe

In Kräutern gebratene Lammfilets,
Rotweinjus,
mediterranes Schmorgemüse, Kartoffelterrine

Schwarzwaldbecher, Mascarponecreme,
mit Kirschwasser marinierte Sauerkirschen,
Biskuit, Schokoladeneis

€ 53,00

Menü ohne Suppe € 45,50

Weinempfehlung

1/8 LITER € 5,00

2015er Blutsbande, QbA trocken,
C. Mitos, C. Dorsa, Acolon,
Biowein, Holzfass, Weingut Weinreuter,
Württemberg

oder

2014 Sassabruna, DOC trocken, Sangiovese,
Merlot, Syrah, Tenuta Rocca di
Montemassi, Toskana

APERITIFEMPFEHLUNG

„Rosalie“ Likör aus Rosen, Erdbeeren und Bitterorange
mit Sekt aufgegossen

0,1 l - € 5,50

VORSPEISEN / SUPPE / ZWISCHENGERICHTE

Hausgebeizter isländischer Lachs, Rahmkraut, Kartoffelrösti,
crème fraîche, Röstzwiebeln

€ 14,00

Gebratene Seawater Garnelen, Salat von grünem und weißem Spargel,
Pinienkerne, Croutons, Parmesan, marinierte Blattsalate

Vorspeise	€ 15,50
Hauptgang	€ 26,50
ohne Garnelen	€ 12,00

Mariniertes Carpaccio vom Rinderfilet, Grana Padano, Blattsalat,
geröstete Pinienkerne

€ 13,00

Gebratene Wachtelbrust auf Rieslingrisotto, Portweinjus,
gebratene Austernpilze

Vorspeise	€ 14,50
Hauptgang	€ 25,50

Milder Ziegenkäse in Kataifiteig gebacken, Mangosalat

€ 11,50

Gratinierte Jakobsmuscheln,
Champagner - Estragonsoße, Spargel

€ 14,00

Spargelcremesuppe mit Croutons

€ 7,50

FLEISCH

In Kräutern gebratene Lammfilets, Rotweinjus,
mediterranes Schmorgemüse, Kartoffelterrinen € 26,00

Cordon Bleu vom Schweinefilet mit Taleggio und
Kochschinken gefüllt, Portweinjus,
Kohlrabi-Erbesen-Gemüse in Rahm, Kartoffelpüree € 22,00

Rinderfilet, gebratener grüner und weißer Spargel,
Rahmsoße, hausgemachte Röstitaler € 28,00

Medaillons vom Schweinefilet unter der Senfkruste, Rotweinjus,
gebratene Austernpilze, Frühlingsgemüse in Rahm, Macaire Kartoffeln € 22,00

Saltimbocca à la Romana
Kalbsfilet mit Serranoschinken und Salbei gebraten, Portweinjus,
zweierlei Bohnen, gebratene Kartoffelecken € 26,50

Portion frischer Nordburger Stangenspargel
mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise und Heidekartoffeln € 17,50

Schnitzel Wiener Art
€ 7,50

Portion Bauernschinken
€ 6,80

Portion Rührei
€ 4,00

FISCH

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Sauce Piperade,
Garnelenraviolis, Zucchini-Artischockengemüse € 24,00

Zanderfilet auf weißem und grünem Spargel,
Schnittlauchsoße, Kartoffelpüree, Serranoschinken Chip € 25,00

DESSERT

Crème Brûlée, Erdbeer-Rhabarberkompott, Vanille Eis € 8,50

Schwarzwaldbecher, Mascarponecreme,
mit Kirschwasser marinierte Sauerkirschen, Biskuit,
Schokoladeneis € 8,50

Dreierlei Eis mit Erdbeer-Rhabarberkompott € 8,50

DIGESTIFEMPFEHLUNG

Grappa

La Trentina Morbida 41% 2 cl € 3,50

Le Diciotto Lune 41% 2 cl € 4,50

Giare Amarone 41% 2 cl € 6,00

Grappa Tasting 3 x 0,1cl € 7,00

KAFFEE

Espresso oder Kaffee,
Schümli von Huth-Kaffee € 2,20

Cappuccino € 2,50