

☞ Muttertags-Menü ☞

Carpaccio vom Bonito (Gelbflossen Thunfisch) - süß-sauer mariniert -
mit eingelegtem Ingwer 24.00

☞☞☞

Spargelrahmsuppe mit Spargelrinne 13.80

☞☞☞

Zitronen-Holunder - Sorbet 4.50

☞☞☞

Medaillon vom Kalbsfilet mit Opfinger Stangenspargel,
Sauce Hollandaise und Kratzete oder Kartoffeln 47.80

☞☞☞

Rhabarbersabayon
mit marinierten Kaiserstühler Erdbeeren und Mandelrahmeis 16.00

Menüpreis 99.00

Vorspeisen und Suppen

Gemischte Blatt- und Rohkostsalate mit gerösteten Kernen und Nüssen	kl.	11.80
	gr.	14.80
Badische Flädlesuppe		10.80
Klare französische Fischsuppe mit Edelfischeinlage und Lachsklößchen		15.00
Gebratene Gambas „Piri-Piri“ in Olivenöl mit Peperoni, Knoblauch und frischem Thymian gebraten		28.00

Hauptgerichte

Bund Opfänger Spargel an einer Sauce Hollandaise mit Kartoffeln <u>oder</u> Kratzete		29.80
- mit Rohschinken und gekochtem Schinken		+ 12.00
- mit Wiener Schnitzel vom Kalbsnüsschen		+ 18.00
- mit gebratenem Rumpsteak		+ 18.00
- mit gebratenem Lachs und Dijonsenf Hollandaise		+ 21.00
Medaillons von der Schweinelende in Butter gebraten an einer Morchelrahmsauce mit jungem Blattspinat und hausgemachten Spätzle		34.00
Wiener Schnitzel vom Kalbsnüsschen mit Kartoffel- und Blattsalate		36.00
Rosa gebratenes Filet vom Angusrind -von der Färse- an einer Morchelrahmsauce, mit Blattspinat und hausgemachten Spätzle		47.80
Variation von frischen Edelfischen (Variiert nach Tagesangebot) auf Blattspinat, mit Champagnersauce überbacken und hausgemachte Nudeln		49.80

Dessert

Kaiserstühler Erdbeeren - mit Kirschwasser mariniert – dazu Vanilleeis und Sahne		9.80
Mousse au chocolat von dunkler und heller Valrhona Schokolade mit marinierten Erdbeeren		13.80
3 Kugel hausgemachtes Sorbet (nach Tagesangebot) aufgegossen mit Champagner		17.00
1 Kugel hausgemachtes Eis (nach Tagesangebot)		4.00
Französische Rohmilchkäsevariation mit Feigensenf, Trauben und Nüssen		14.00