

## **☞ Ostermenü ☞**

Lauwarmer Spargel an einer Sauce Vinaigrette  
mit hausgebeiztem Lachs und frischen Kräutern 23.80

☞☞☞☞

Zitronensorbet  
-mit Rosmarin verfeinert- 4.50

☞☞☞☞

Zweierlei vom Schwarzwälder Weidelamm  
-rosa gebratener Rücken und geschmorte Schulter-  
mit jungen Bohnen, Ratatouille und Kartoffelgratin 47.80

☞☞☞☞

Weißer Weinbergpfirsich mit Holunderblütensabayon  
und hausgemachtem Mandelrahmeis 17.00

**Menüpreis 88.00**

## Vorspeisen und Suppen

Hausgemachte Spargelschaumsuppe mit Spargeleinlage	11.80
Klare französische Fischsuppe mit Edelfischeinlage und Lachsklößchen	15.00
Carpaccio vom Simmentaler Rinderfilet mit Olivenöl mariniert und Parmesan	24.00
Vitello Tonnato vom Kalbsnüsschen mit kleinem Salat und Rosmarinkartoffeln	26.80

## Hauptgerichte

Bund Badischer Spargel an einer Sauce Hollandaise mit Kartoffeln <u>oder</u> Kratzete	29.80
- mit Rohschinken und gekochtem Schinken	+ 10.80
- mit Wiener Schnitzel	+ 14.00
- mit gebratenem Lachs und Dijonsenf Hollandaise	+ 18.00
Bärlauch-Risotto an Kirschtomaten-Sugo mit gebratenem grünem Spargel und gerösteten Pinienkernen	31.80
Cordon Bleu vom Kalb (mit Schinken und Käse gefüllt) mit Marktgemüse und Pommes – Frites	38.00
Ente -rosa gebraten- „Winzerin Art“ an Sauerkraut mit glacierten Trauben, Speckstreifen, Buttercroûtons und Kartoffelpüree	39.80
Filet vom Angusrind an einer Morchelrahmsauce mit Blattspinat und Spätzle	49.80
Ganze bretonische Seezunge in Butter gebraten mit Blattspinat und Dampfkartoffeln	51.80

## Dessert

Topfenmousse mit frischen Früchten	12.80
„Freiburger Teller“ Mousse au chocolat von dunkler und heller Valrhona Schokolade mit frischen Edel Früchten und hausgemachtem Vanilleeis	15.80
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Kirschen, Vanilleschaum und hausgemachtem Vanilleeis	17.00