

**Feinschmeckermenü**



Gebratene französische Wachtelbrust mit frischen Frühlingsmorcheln und grünem Spargel	29.80
<i>~~~~~</i>	
Französische Fischsuppe mit Lachsklößchen und Edelfischeinlage	15.80
<i>~~~~~</i>	
Blutpfirsich Sorbet	4.00
<i>~~~~~</i>	
Flusszander mit Mandel-Nussbutterkruste an einer Beurre Blanc auf Bärlauchrisotto mit Gemüseperlen	46.00
<i>~~~~~</i>	
Rhabarberschaum mit frischen Erdbeeren und hausgemachtem Vanilleeis	15.00

Menüpreis 99.00

## Spargelmenü

Lauwarmer Spargel  
an einer Tomaten Vinaigrette  
mit Südtiroler Landschinken 24.80

~~~~~

Holunder – Zitronen Sorbet 4.00

~~~~~

Medaillon vom Kalbsfilet mit Badischem Spargel,  
Sauce Hollandaise und Kratzete 48.00

~~~~~

Vanille-Topfenmousse  
mit marinierten Erdbeeren 13.80

oder

Französische Rohmilchkäsevariation  
mit Feigensenf, Trauben und Nüssen 15.00

Menüpreis 89.00

## Spargelgerichte

Bund Badischer Stangenspargel  
an einer Sauce Hollandaise mit Kratzete oder Kartoffeln 27.80

mit Schwarzwälder Rohschinken und gekochtem Schinken + 10.80

mit Wiener Schnitzel vom Kalbsnüsschen + 15.00

mit gebratenem Lachs und Dijonsenf Hollandaise + 17.00

mit gebratenem Rumpsteak + 19.80

## Vorspeisen und Suppen

|                                                                                                                                   |                  |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------|
| Gemischte Blatt- und Rohkostsalate mit Hirschen-Dressing                                                                          | klein            | 9.80  |
|                                                                                                                                   | groß             | 11.80 |
| Badische Flädlesuppe                                                                                                              |                  | 9.80  |
| Hausgemachte Spargelcremesuppe mit Spargeleinlage                                                                                 |                  | 13.80 |
| Beefsteak Tatar vom Simmentaler Rind mit frischen Kräutern,<br>Zwiebeln, Olivenöl und Eigelb angemacht<br>an kleinem Salatbouquet | als Vorspeise    | 24.80 |
|                                                                                                                                   | als Hauptgericht | 33.00 |
| Gambas „Piri Piri“<br>in Olivenöl mit Peperoni, Knoblauch und frischem Thymian gebraten                                           |                  | 26.80 |
| Vitello Tonnato vom Kalbsnüsschen mit kleinem Salat und Rosmarinkartoffeln                                                        |                  | 27.00 |

## Fleisch

|                                                                                                                      |  |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------|
| Frische Fleischküchle vom Grill an einer Rahmsauce,<br>mit Frühlingsgemüse und hausgemachten Spätzle                 |  | 23.80 |
| Badisches Kalbsrahmschnitzel vom Nüsschen mit hausgemachten Spätzle                                                  |  | 34.00 |
| Wiener Schnitzel vom Kalbsnüsschen mit Kartoffel- und Blattsalat                                                     |  | 34.80 |
| Rumpsteak -rosa gebraten- mit Kräuterbutter<br>an einer Sauce Bordelaise, Pommes - Frites <u>oder</u> Bratkartoffeln |  | 35.00 |
| Filet vom Simmentaler Rind auf Blattspinat,<br>an einer Morchelrahmsauce mit hausgemachten Spätzle                   |  | 48.00 |

## Fisch

|                                                                                                                                                      |  |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------|
| Filet vom Loup de mer in Olivenöl mit frischem Thymian, Knoblauch<br>und Peperoni gebraten, Ratatouille, grünem Spargel und Steinpilzrisotto         |  | 36.00 |
| Ganze bretonische Seezunge in Butter gebraten,<br>mit Blattspinat und Dampfkartoffeln                                                                |  | 49.00 |
| Variation von frischen Edelfischen (Variiert nach Tagesangebot)<br>auf Blattspinat, mit einer Champagnersauce überbacken,<br>und hausgemachte Nudeln |  | 49.00 |

## Vegetarisch

|                                                                                                                |  |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------|
| Bärlauch-Risotto an Kirschtomaten-Sugo mit gerösteten Pinienkernen<br>und gebratenem grünen und weißen Spargel |  | 39.80 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------|

## Dessert

|                                                                                                                                                 |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Crème brûlée mit frischen Erdbeeren                                                                                                             | 12.80 |
| Hausgemachtes Tiramisu mit frischen Erdbeeren                                                                                                   | 12.80 |
| Café Gourmand                                                                                                                                   | 14.00 |
| „Freiburger Teller“<br>Mousse au chocolat von dunkler und heller Valrhona Schokolade<br>mit frischen Edel Früchten und hausgemachtem Vanilleeis | 15.80 |
| Weißer Weinbergpfirisch mit einer Holunderblütensabayon<br>und hausgemachtem Mandelrahmeis                                                      | 15.80 |
| 3 Kugeln hausgemachtes Sorbet                                                                                                                   | 10.80 |
| wahlweise am Tisch mit Champagner aufgegossen                                                                                                   | 15.80 |
| 1 Kugel hausgemachtes Sorbet (nach Tagesangebot)                                                                                                | 4.00  |
| 1 Kugel hausgemachtes Eis (nach Tagesangebot)                                                                                                   | 4.00  |

## Unsere Süßweinempfehlung für Sie

|                                   |         |       |
|-----------------------------------|---------|-------|
| 2021 Gewürztraminer Beerenauslese | 5 cl    | 8.90  |
| Weingut K.H.Johner, Bischoffingen | 0.375 l | 35.80 |