

Feinschmeckermenü



Carpaccio vom Yellowfin Tuna süß-sauer mariniert, mit eingelegtem Ingwer	26.80
<i>~~~~~</i>	
Badisches Kalbsbries auf grünem und weißem Spargelgemüse	29.80
<i>~~~~~</i>	
Walderdbeer-Basilikum Sorbet	4.00
<i>~~~~~</i>	
Maischollenfilet an brauner Zitronen-Kapern-Butter mit Blattspinat und neuen Kartoffeln	31.80
<i>~~~~~</i>	
Erdbeersüppchen und Kokoseis am Tisch mit Champagner aufgegossen	16.80

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

Hausgemachte Spargelcremesuppe mit Spargeleinlage 13.80

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 und Nüssen	klein	9.80
	groß	11.80
Badische Flädlesuppe		9.80
Beefsteak Tatar vom Simmentaler Rind mit frischen Kräutern, Zwiebeln, Olivenöl und Eigelb angemacht an kleinem Salatbouquet		
	als Vorspeise	24.80
	als Hauptgericht	33.00
Sticky Ribfingers vom Simmentaler Rind (Spare Ribs ohne Knochen) mit Glasnudelsalat, Peperoni, Schalotten und Koriander		
	als Vorspeise	25.00
	als Hauptgericht	35.00
Gambas „Piri Piri“ 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 Pfifferlingrahmsauce, mit Frühlingsgemüse und hausgemachten Spätzle		24.80
Badisches Kalbsrahmschnitzel vom Nüsschen mit hausgemachten Spätzle		34.00
Wiener Schnitzel vom Kalbsnüsschen mit Kartoffel- und Blattsalat		34.80
Rumpsteak -rosa gebraten- mit Kräuterbutter an einer Sauce Bordelaise, Pommes - Frites <u>oder</u> Bratkartoffeln		35.00
Französische Wachtelbrust mit grünem und weißem Spargel, Morchelrahmsauce und hausgemachten Nudeln		42.00
Pfeffersteak vom Simmentaler Rinderfilet -rosa gebraten- mit jungen Bohnen und Pommes - Frites <u>oder</u> Bratkartoffeln		48.00

Fisch

Filet vom Loup de mer in Olivenöl mit frischem Thymian, Knoblauch und Peperoni gebraten, Ratatouille, grünem Spargel und Steinpilzrisotto		36.00
Seeteufel auf Wokgemüse an Kokosschaum und Basmati-Reis		46.00
Ganze bretonische Seezunge in Butter gebraten, mit Blattspinat und Dampfkartoffeln		49.00

Vegetarisch

Hausgemachte Ravioli mit Ziegenkäse an Artischocken-Kirschtomaten Ragout		31.00
--	--	-------

Dessert

Crème brûlée mit Orangenfilets in Grand Marnier mariniert	12.80
Hausgemachtes Tiramisu mit frischen Erdbeeren	12.80
Café Gourmand	14.00
„Freiburger Teller“ Mousse au chocolat von dunkler und heller Valrhona Schokolade mit frischen Edel Früchten und hausgemachtem Vanilleeis	15.80
3 Kugeln hausgemachtes Sorbet	10.80
wahlweise am Tisch mit Champagner aufgegossen	15.80
Frische Buchholzer Erdbeeren mit Rhabarbersabayon und hausgemachtem Mandelrahmeis	16.00
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