

## Spargel - Menü

Französische Wachtelbrust - in Butter gebraten -  
mit grünem Spargel und frische Frühlingsmorcheln 26.80

\*\*\*

Spargelrahmsuppe mit Spargeleinlage 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 105.00**

### Spargelgerichte

Bund Opfinger Stangenspargel  
an einer Sauce Hollandaise mit Kratzete oder Kartoffeln 29.80

mit Rohschinken und gekochtem Schinken + 12.00

mit Wiener Schnitzel + 18.00

mit paniertem Schweineschnitzel + 12.00

mit gebratenem Rumpsteak + 18.00

mit kleinem Kalbsrückensteak + 22.00

mit gebratenem Lachs und Dijonsenf Hollandaise + 21.00

Mit Spargel gefüllter Pfannkuchen (**vegetarisch**) 26.80

## **🦌 Hirschen - Menü 🦌**

Lauwarmer Spargelsalat  
mit luftgetrocknetem Südtiroler Landschinken 17.80

🦌🦌🦌

Medaillon von isländischem Kabeljau  
-an einer Beurre Blanc-  
mit Marktgemüse und Bärlauch-Kartoffelpüree 43.80

🦌🦌🦌

Erdbeerkaltschale  
mit hausgemachtem Kokossorbet 14.00

**Menüpreis 69.00**

## **Vorspeisen und Suppen**

Gemischte Blatt- und Rohkostsalate kl. 11.80  
mit gerösteten Kernen und Nüssen gr. 14.80

Badische Flädlesuppe 10.80

Badische Schneckensuppe 16.00

Klare französische Fischsuppe mit Edelfischeinlage und Lachsklößen 15.00

Gebratene Gambas „Piri-Piri“  
in Olivenöl mit Peperoni, Knoblauch und frischem Thymian gebraten 28.00

Vitello Tonnato vom Kalbsnüsschen  
mit kleinem Salatbouquet und Rosmarinkartoffeln 26.00

Beefsteak Tatar vom Simmentaler Rind mit frischen Kräutern,  
Zwiebeln, Olivenöl und Eigelb angemacht, an kleinem Salatbouquet  
und frisch gebackenem Brot als Vorspeise 28.00  
als Hauptgericht 39.00

## Hauptgänge

FrISChe Fleischküchle vom Grill an einer Rahmsauce mit Spargelgemüse und hausgemachten Spätzle	27.80
Medaillons von der Schweinelende in Butter gebraten an einer Morchelrahmsauce mit jungem Blattspinat und hausgemachten Spätzle	34.00
Kalbsrahmschnitzel vom Nüsschen mit hausgemachten Spätzle	34.80
Ragout vom Hirschkalb mit Frühlingsgemüse, Preiselbeerapfel und hausgemachte Spätzle	35.80
Cordon Bleu vom Kalbsnüsschen (mit Schinken und Käse gefüllt) mit Marktgemüse und Pommes – Frites	39.80
Rumpsteak -rosa gebraten- an einer Sauce Bordelaise mit Kräuterbutter und Pommes – Frites <u>oder</u> Bratkartoffeln	37.80
Variation von frischen Edelfischen (Variiert nach Tagesangebot) auf Blattspinat, mit einer Champagnersauce überbacken, und hausgemachte Nudeln	49.80
Kross gebratenes Rösti mit saisonaler Gemüsevariation und gebratenen Edelpilzen (auch <b>vegan</b> erhältlich)	32.00

## 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
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, frischen Gartenbeeren, Vanilleschaum und hausgemachtem Vanilleeis	16.00
Rhabarberschaum mit frischen Kaiserstühler Erdbeeren und Mandelrahmeis	17.00
Französische Rohmilchkäsevariation mit Feigensenf, Trauben und Nüssen	14.00
3 Kugeln hausgemachtes Sorbet, am Tisch mit Champagner aufgegossen	17.00
1 Kugel hausgemachtes Eis (nach Tagesangebot)	4.50
1 Kugel hausgemachtes Sorbet (nach Tagesangebot) wahlweise aufgegossen mit Champagner	4.50 + 5.00

## Unsere Süßweinempfehlung für Sie

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