

## Spargelgerichte

Bund Opfinger Stangenspargel an einer Sauce Hollandaise mit Kratzete <u>oder</u> Kartoffeln	26.80
mit Schwarzwälder Rohschinken und gekochtem Schinken	+ 9.80
mit Wiener Schnitzel vom Kalbsnüsschen	+ 15.00
mit gebratenem Rumpsteak	+ 18.00
mit gebratenem Lachs und Dijonsenf Hollandaise	+ 16.80

## Hauptgänge

Frische Fleischküchle vom Grill an einer Rahmsauce, mit Frühlingsgemüse und hausgemachten Spätzle	19.80
Badisches Kalbsrahmschnitzel vom Nüsschen mit hausgemachten Spätzle	34.00
Cordon Bleu vom Kalbsnüsschen (mit Schinken und Käse gefüllt) Marktgemüse und Pommes – Frites	36.00
Rumpsteak –rosa gebraten- mit Kräuterbutter an einer Sauce Bordelaise, Pommes – Frites <u>oder</u> Bratkartoffeln	34.00
Filet vom Simmentaler Rind auf Blattspinat, an einer Morchelrahmsauce mit hausgemachten Spätzle	48.00
Geschmorte Lammhaxe mit Thymian- Tomatenjus auf lauwarmem Cous - Cous	32.00
Gemüsecurry mit Kokosmilch, Shiitake Pilzen, saisonaem Gemüse und Kichererbsen, aromatisiert mit Zitronengras, frischem Limettensaft und Koriander (Vegan)	28.00
wahlweise mit gebratenen Gambas	38.00
Ganze bretonische Seezunge in Butter gebraten, mit Blattspinat und Dampfkartoffeln	48.00
Tranche vom bretonischen Seeteufel in Olivenöl, mit Knoblauch, Peperoni und Thymian gebraten, Gemüse und Steinpilzrisotto	48.00

*Gerne servieren wir unsere Gerichte als kleinere Portion mit einer Reduktion von 3.00 Euro*