

☞ Zum Aperitif ab 2 Personen ☞

Aperoplättle mit zwei bretonischen Felsenaustern,
Südtiroler Landschinken, marinierten Oliven
und Parmesanobel

pro Person 15.00

☞ Feinschmecker - Menü ☞

Jakobsmuscheln an Feinschmeckersalat
mit einer Tomatenvinaigrette und Balsamico-Glace

19.80

☞☞☞☞

Rhabarber-Sorbet

5.00

oder

kleines Melonensüppchen

5.00

☞☞☞☞

Kalbsfilet an zweierlei Saucen mit gebratenen Pfifferlingen,
kleinem Gemüse und Pommes Dauphine

49.80

☞☞☞☞

Frische Erdbeeren mit hausgemachtem Mandelrahmeis
und luftiger Holunderblütensabayon

17.00

Menüpreis

82.50

Vorspeisen und Suppen

Gemischte Blatt- und Rohkostsalate	kl.	9.80
	gr.	12.80
Badische Flädlesuppe		10.80
Klare französische Fischsuppe mit Edelfischeinlage und Lachsklößchen		14.80
Carpaccio vom Yellowfin Tuna süß-sauer mariniert mit eingelegtem Ingwer		28.00
Beefsteak Tatar vom Simmentaler Rind		
-mit frischen Kräutern, Zwiebeln, Olivenöl und Eigelb angemacht- an kleinem Salatbouquet	Vorspeise	28.00
	Hauptgericht	39.00

Spargelgerichte

Hausgemachte Spargelcremesuppe mit Spargeleinlage		13.80
Lauwarmer Spargel -an einer Tomatenvinaigrette- mit Südtiroler Landschinken	als Vorspeise	24.80
Mit Spargel gefüllter Pfannkuchen (vegetarisch)		26.80
Bund Badischer Stangenspargel an einer Sauce Hollandaise mit Kratzete oder Kartoffeln		29.80
-mit Rohschinken und gekochtem Schinken		+ 12.00
-mit Wiener Schnitzel		+ 18.00
-mit gebratenem Lachs und Dijonsenf Hollandaise		+ 21.00

Fleisch

FrISChe Fleischküchle vom Grill an einer Rahmsauce mit Sommergemüse und hausgemachten Spätzle	26.00
Medaillons von der Schweinelende -in Butter gebraten- an einer Morchelrahmsauce auf jungem Spinat mit hausgemachten Spätzle	32.00
Kalbsrahmschnitzel vom Nüsschen mit hausgemachten Spätzle	34.80
Wiener Schnitzel vom Kalbsnüsschen mit Kartoffel- und Blattsalat	36.00
Rumpsteak -rosa gebraten- an einer Sauce Bordelaise mit Kräuterbutter und Pommes frites <u>oder</u> Bratkartoffeln	38.00

Fisch

Filet vom Loup de mer -in Olivenöl mit Thymian, Knoblauch und Peperoni gebraten- mit Ratatouille, gebratenem Fenchel und Steinpilzrisotto	39.80
Ganze Seezunge -in Butter gebraten- mit jungem Blattspinat und Salzkartoffeln	52,00

Vegetarisch

Mit Edelpilzen gefülltes Omelett an einer Kräutersauce, mit sommerlichem Gemüse und Salzkartoffeln	32.80
--	-------

Dessert

Crème Brûlée mit marinierten Erdbeeren	12.00
Hausgemachtes Tiramisu auf marinierten Erdbeeren	16.00
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Kirschen, Vanilleschaum und hausgemachtem Vanilleeis	17.00
1 Kugel hausgemachtes Eis (nach Tagesangebot)	5.00
1 Kugel hausgemachtes Sorbet (nach Tagesangebot) wahlweise aufgegossen mit Champagner	5.00 + 5.00

Unsere Süßweinempfehlung für Sie

2023 Gewürztraminer Spätlese	5 cl	7.90
Weingut K.H. Johner, Bischoffingen	0.375 l	26.80