

Auf Wunsch können wir einige Gerichte laktosefrei zubereiten

Rinderbouillon mit Grieß- und Kräuterklößchen	€ 5,80
Spargelcremesüppchen mit Einlage	€ 6,50
Bärlauchsüppchen mit Brotcroûtons	€ 6,00
Limonenschaumsüppchen mit einer gebackene Garnele im Wan Tan-Teig	€ 8,50
Unser kleiner gemischter Salat – auch als Beilage	€ 5,80
Italienischer Antipastiteller mit Meeresfrüchtesalat, luftgetrockneter Salami und Schinken an Melone und eingelegtem Gemüse	€ 13,00
Salat von badischem Spargel in einer Vinaigrette mit Ei, Tomate und frischen Kräutern als Hauptgang	€ 10,50 € 14,50
Crêpesroulade mit hausgebeiztem Lachs an einem Salat von grünem und weißem Spargel in feiner Vinaigrette	€ 14,50
SOUS	
„Schwabenpfännle“ - Medaillon vom Schweinefilet, Maultasche und Rostbratwürstle mit Käse überbacken auf Spätzle angerichtet mit Rahmsauce und buntem Gemüsebouquet	€ 14,50
Medaillons vom Jungschweinefilet auf Rosmarinjus mit gebratenem Gemüse und Tomaten, Pappardelle	€ 16,80

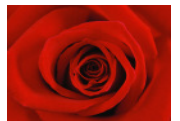
Rumpsteak vom deutschen Weiderind unter der Kräuterkruste auf Portweinjus mit buntem Gemüse und Kartoffelkrapfen	€ 22,00
Tournedos vom Rinderfilet auf Rotweinschalotten mit Zuckerschoten und gratinierten Kartoffeln	€ 25,00
Scaloppini vom Kalbsrücken auf Thymian-Limonenjus mit luftgetrockneter Salami und Schinken aus der Maremma dazu hausgemachte Gnocchi	€ 25,00
Zarte Barbarie Entenbrust rosa gebraten auf Cassisjus mit Orangen-Chicorée und Kartoffelkrapfen	€ 23,00
Rosa gebratenes Lammcarrée auf Rosmarinjus mit grünen Bohnen und Kartoffelblinis	€ 24,00
Duett von Lachsforelle und Wolfsbarsch auf Flusskrebssauce mit Zucchini und Fenchel dazu Rote Bete-Kartoffeln	€ 18,50

Klein aber fein!

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf einem Ragout von grünem und weißem Spargel	€ 15,80
--	---------

Die romantische Ecke - ab zwei Personen - für Sie am Tisch tranchiert:

Entrécôte double am Stück gebraten mit zweierlei Saucen und buntem Gemüsebouquet dazu zwei verschiedenen Beilagen p.P.	€ 25,--
---	---------



Zu Ihrem Essen einen Weinbegleiter? Gerne !!

Sie suchen das Essen aus und wir den passenden Wein dazu.
Bei 2 Gängen € 9,-- jeder weitere Gang € 4,--

Faustmenü 1

Spargelcremesüppchen mit ihrem Schaum

»»

Frischer Stangenspargel mit Schinken
im Kräuterflädle eingeschlagen
dazu Sauce Hollandaise

»»

Marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis

€ 29,--

Weinbegleiter zu jedem Gang € 13,--

Faustmenü 2

Italienischer Antipastiteller mit Meeresfrüchtesalat,
luftgetrockneter Salamí und Schinken an Melone und eingelegtem Gemüse

»»

Bärlauchsüppchen mit Croûtons

»»

Zarte Barbarie Entenbrust rosa gebraten auf Cassisjus
mit Orangen-Chicorée und Kartoffelkrapfen

»»

Topfenmousse an Romanoffsahne mit
Passionsfruchtespuma

Menü komplett € 44,-- , Menü ohne Vorspeise € 35,--
Weinbegleiter zu jedem Gang € 17,--

Zum **Aperitif** empfehlen wir

Erfrischender Winzersekt mit zartem Rosenlikör € 6,--

Trollinger blanc de noir - Trockener, fruchtiger Weißwein
im geeisten Glas serviert 0,1l € 3,30

Mephisto-Menü

Dreierlei vom hausgebeizten Lachs

»»

Limonenschaumsüppchen
mit gebackene Garnele

»»

Gebratene Wachtel auf grünem und
weißen Spargel

»»

Sorbet

»»

Tournedo vom Rinderfilet auf Rotweinschalotten
mit Zuckerschoten und gratinierten Kartoffeln

»»

Frühlings-Dessert-Variation
teuflich gut

oder

Käseauswahl aus Italien und Frankreich

Menü ohne Zwischengericht € 45,00, Weinbegleiter dazu € 21,00
Menü komplett € 55,00, Weinbegleiter dazu € 25,00