

Die Salate und Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat der Saison	6,80 €
Endiviensalat mit lauwarmem Kartoffel- Speck-Dressing	9,50 €
Wintersalat mit Grillgemüse / Gratiniertem Ziegenfrischkäse / geröstete Walnuß Kerne/ Bärlauch Öl	13,50 €
Carpaccio vom Pulpo an Limonen Vinaigrette / Fenchel-Orangensalat/Granatapfel	15,50 €
Kaninchenrückenfilet im Parmaschinkenmantel gebraten auf Balsamico Linsensalat mit gehobeltem Parmesan / Pinienkernen / Rucola Öl	15,50 €

Badische Flädlesuppe	7,50 €
Bärlauch Cremesuppe	8,50 €

Die Klassiker

Wiener Schnitzel mit Marktgemüse und Pommes Frites	24,50 €
Kalbsrahmschnitzel mit Marktgemüse und Spätzle	24,50 €
Cordon – Bleu vom Kalb mit Pommes Frites und Marktgemüse	25,50 €
Züricher Geschnetzeltes mit Weißwein, Champignons und Rösti	24,50 €
In Chianti geschmorte Kalbsbäckle mit Kartoffelpüree und Balsamico Schalotten	27,50 €

Die Fische

Skrei Filet (Winterkabeljau) mit geschmorten Schalotten, auf Blumenkohlcreme und Kartoffel-Pancetta-Gnocchi	36,50 €
In Olivenöl Gebackener Octopus / Zucchini Streifen/ Kokos Sud Koriander Mayonnaise / Würfel Kartoffel	29,50 €
Salat Variation mit gebratenen Edelfischen	25,50 €

Die Hauptgänge

Gebratene Maispoulardenbrust / Ricotta-Zitronen Füllung/ mit auf Bärlauch- Tagliarini / Pimentos	25,50 €
Scaloppini vom Lammrücken auf Bohnen-Tomatenragout, und Ziegenfrischkäse Streusel und Rosmarin Kartoffel	28,50 €
Kalbsfilet auf Limonen Risotto mit Ofengemüse an Thymianjus	36,50 €
Rinderfilet mit Aromaten gebraten / Schalotten Jus /gebratene Pimentos Kartoffel- Pancetta- Gnocchi	39,50 €
Bärlauch Risotto mit gebratenen Kräuterseitlingen und confierten Kirschtomaten	16,50 €
Ravioli mit Ricotta -Spinat Füllung Gebratene Zucchini Würfel / Kirschtomaten / Oliven	19,50 €

Das Vegetarische Menü

Wintersalat mit Grillgemüse / Gratiniertem Ziegenfrischkäse /
geröstete Walnuß Kerne/ Bärlauch Öl

Ravioli mit Büffelmozzarella- Tomaten Füllung
Gebratene Zucchini Würfel / Kirschtomaten / Olivenöl

Schokoladenkuppel mit Karamell Kern
Hausgemachtes Passionsfruchtsorbet / frischen Früchten und Streusel

42,50 €

Das Kranz Menü

Kaninchenrückenfilet im Parmaschinkenmantel gebraten
auf Balsamico Linsensalat mit gehobeltem Parmesan
/ Pinienkernen / Rucola Öl

Hummercremesuppe mit gegrillter Riesengarnele

Rinderfilet mit Aromaten gebraten / Schalotten Jus
gebratene Pimentos
Kartoffel - Pancetta - Gnocchi

Erdbeer-Mascarpone-Creme auf Knusperboden
mit frischen Beeren / Haselnuss Streusel

Menü komplett 62

ohne Zwischengang 57

Die Süßen Genüße

Schokoladenkuppel mit Karamell Kern
Hausgemachtes Passionsfruchtsorbet / frischen Früchten und Streusel
11,00

Erdbeer-Mascarpone-Creme auf Knusperboden
mit frischen Beeren / Haselnuss Streusel
11,00

Pistazien Tarte mit Buttermilcheis und Aprikosen Ragout
11,00

Ein kleines Dessert geht immer/ Unsere Mini Dessert Gläser pro **Glas 4,00 €**

- Mousse au chocolat
- Mango Panna Cotta
- Amaretto- Amaretti Creme

EIS SPEZIALITÄTEN

Eiskaffee Vanilleeis mit Kaffee, Sahne und Schokoraspel(1) 6,00

Coupe Dänemark Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce(1) 8,50

Vanilleeis mit heißen Himbeeren(1) 8,50

Zitronensorbet im Glas serviert, 9,50
am Tisch mit Russischem Wodka aufgegossen

Hausgemachte Eissorten: Belgische Schokolade / Honig Eis
3,50 je Kugel

1 Kugel hausgemachtes Sorbet je nach Saison mit Früchte 3,50 : Himbeere Cassis Passionsfrucht
--