



Speisekarte

Aperitif-Empfehlung

FRÜHLINGSAPERITIF

Erdbeerlimes | Rosé-Secco | Erdbeeren

0,25L 8,00

EISSTERN CUVÉE-SEKT

Collection Oberkirch, trocken

Oberkircher Winzer eG

0,1L 7,50

alkoholfreie Aperitifs

LÚVO ALKOHOLFREI

Brennerei WILD, Gengenbach

in den Sorten:

- HIBISKUS X BASILIKUM
- QUITTE X HOLUNDERBLÜTE

0,1L 6,50

UNSERE BROTAUSWAHL MIT LECKEREM AUFSTRICH

Salzbutter | Hummus | Frischkäse | Avocado-creme

JE AUFSTRICH 3,00 | 3ER VARIATION 7,50

Suppen

RINDERKRAFTBRÜHE | Markklößchen | Flädle 7,50

SPARGELCREMESUPPE mit Einlage 8,50

Vorspeisen

KLEINER BEILAGENSALAT 7,50

RUCOLASALAT | Balsamico-Honig-Dressing | Tomaten | Parmesanspäne 7,50

BÜFFELMOZZARELLA | bunte Tomaten | Tomatenbalsam | Basilikumpesto 12,50

FRÜHLINGS-SALAT | Blattsalate | Spargel | Erdbeeren 14,00

RINDERCARPACCIO | getrocknete Tomaten | Parmesanspäne | Rucola 14,00

GARNELEN nach Art der Provence | geröstetes Knoblauchbrot 14,00

Alle Preise in Euro. Die Kreditkartenabrechnung erfolgt in der jeweiligen Landeswährung der Kartenherkunft.



Speisekarte

Vegetarisch

SPAGHETTI Basilikumpesto Burrata	22,00
SPARGEL MADAME Spargel à la crème Gemüsestreifen überbacken mit Käse Butterkartoffeln	24,00
SPARGEL-SAFRANRISOTTO Tomate Parmesanspäne	24,00

Fisch

GEBRATENES LACHSFILET Frühlingsgemüse geschwenkte Butterkartoffeln	28,50
SAFRANRISOTTO grüner Spargel Riesengarnelen	28,50
ZANDERFILET Rieslingsauce Mandelbrokkoli Safranrisotto	29,50

Schwein

PANIERTES SCHNITZEL Pommes frites	19,50
SCHWEINEFILET FÖRSTERIN Pilze Rahmsauce Spätzle	23,50

Rind

GESCHNETZELTE RINDERLEBER Balsamicojus Bratkartoffeln	21,50
RINDFLEISCH IN MEERRETTICHSAUCE Butterkartoffeln Preiselbeeren	23,50
ZWIEBELROSTBRATEN Maultasche Frühlingsgemüse Pommes frites	29,50
RINDERFILET Pfefferrahmsauce Speckbohnen Pommes frites	34,50

Über die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

Speisekarte

Kalb

GEFÜLLTE KALBSBRUST Frühlingsgemüse Bandnudeln	27,50
CORDON BLEU Pommes frites	28,50

Geflügel

PUTENGESCHNETZELTES Curryrahmsauce Mandelbrokkoli Basmatireis	24,50
POLLO FINO Tomatenragout grüner Spargel Spaghetti	26,50

Spargel

SPARGEL MADAME CUISINE Spargel à la Crème Schinken überbacken mit Käse Butterkartoffeln	24,00
--	-------

FRISCHER STANGENSPARGEL Sauce Hollandaise Kratzete <u>oder</u> Kartoffeln	26,00
--	-------

dazu empfehlen wir:

gemischter Schinken	9,00
Schnitzel vom Schwein	10,00
Lachsfilet	12,00

Weinempfehlung

2024 EINBLICK R&R

Cuvée aus Rivaner & Riesling, Q.b.A. trocken
 Alde Gott Winzer Schwarzwald eG

Ein Frühlingswein mit feinfruchtig-belebendem Duft und einer eleganten Leichtigkeit. Blumige Geschmacksnuancen in Verbindung mit zarten Fruchtaromen prägen diesen verführerischen Wein.

0,1L 5,50

