

VORSPEISEN

Spargelrahmsuppe | Spargelspitzen 10,00 €
... mit Nordseekrabben 14,00 €

Gegrillter weißer Spargel 20,00 €
Roh mariniertes Rhabarber
Kerbel-Buttermilch-Sud

Mild gebeizter Ikarimi Lachs 22,00 €
Spargel Kimchi | Grüner Spargel
Sesam | Avocado

Tatar vom Auerochsen 22,00 €
Handgeschnitten | Gebeiztes Eigelb
Trüffelcreme | Kräutersalat

Gambas „pikant“ 20,00 €
Olivenöl | Knoblauch | Chili

HAUPTSPEISEN

Artischocken Risotto 30,00 €
Artischockenragout | Parmesan
Tomate | Rucola

Lotte und Gambas 38,00 €
Gebraten in Olivenöl | Knoblauch
Mediterrane Kräuter | Pikante Spaghetti
Salat

Auf der Haut gebratenes Rascassefilet 44,00 €
Erbsen-Sauerampfer-Creme | Erbsenschote
Radieschen | Kartoffelpüree
Zitronenverbene-Espuma

Rückenfilet vom Maibock 44,00 €
Mandelkruste | Spitzkohl Quiche
Romanesco | Jus

Miéral Perlhuhn 38,00 €
**Sous vide gegarte Brust & Keule
sanft geschmortes Ragout**
Bunte Frühjahrsbete | Carmarque
„roter“ Reis | Estragon-Senf-Sauce

Bei Unverträglichkeiten & Allergien sprechen Sie uns bitte an.
Wir beraten Sie gerne. Preise enthalten die gesetzliche MwSt.

UNSERE MENÜS

Tischweise serviert bis 13.30 Uhr | 19.30 Uhr

OLIVE-MENÜ

Mild gebeizter Ikarimi Lachs
Spargel Kimchi | Grüner Spargel
Sesam | Avocado

Auf der Haut gebratenes Rascassefilet
Erbsen-Sauerampfer-Creme | Erbsenschote
Radieschen | Zitronenverbene-Espuma

Gegrillter weißer Spargel
Roh mariniertes Rhabarber
Kerbel-Buttermilch-Sud

Rückenfilet vom Maibock
Mandelkruste | Spitzkohl Quiche
Romanesco | Jus

Panna Cotta
Crème double | Vanille | Rhabarber Texturen
Erdbeer-Sorbet | Basilikumöl

Süßer Abschluss
Kleine Patisserie | Espresso oder Kaffee

98,00 € p.P. | Ohne weißen Spargel 88,00 € p.P.

VEGETARISCHES MENÜ

Salat vom grünen Spargel
Spargel Kimchi | Sesam | Avocado

Erbse & Sauerampfer
Erbsen-Sauerampfer-Creme | Erbsenschote
Radieschen | Zitronenverbene-Espuma

Gegrillter weißer Spargel
Roh mariniertes Rhabarber
Kerbel-Buttermilch-Sud

Artischocken Risotto
Artischockenragout | Parmesan | Tomate | Rucola

Panna Cotta
Crème double | Vanille | Rhabarber Texturen
Erdbeer-Sorbet | Basilikumöl

Süßer Abschluss
Kleine Patisserie | Espresso oder Kaffee

88,00 € p.P. | Ohne weißen Spargel 78,00 € p.P.

AUSTRALISCHES FLEISCH BLACK ANGUS RIND

Rumpsteak
250g 31,00 € | 350g 41,00 € | 450g 51,00 €

Filetsteak
200g 39,00 € | 300g 51,00 €

Saucen je 3,50 €
Gewürzbutter | Pfefferrahmsauce
BBQ-Jus | Sauce Béarnaise

Beilagen je 6,00 €
Belgische Pommes frites & Trüffelmayonnaise
Pflücksalat mit Hausdressing
Getrüffeltes Kartoffelpüree
Gemischtes Butter Gemüse

Weitere Beilagen
Genuss Pommes mit Trüffel & Parmesan 8,50 €
Portion weißer Spargel 12,00 €

DESSERT

„Café gourmand“ 12,00 €
Kaffee-Spezialität | Kleine Patisserie

Eine Kugel hausgemachtes Sorbet 11,00 €
aufgegossen mit Sekt oder mit
„Wudka“ aus dem Kaiserstuhl

Auswahl unserer Sorbets pro Kugel 4,50 €
Cremeeis

„Dame Blanche“ 13,00 €
Hausgemachtes Vanille-Cremeis
mit heißer Schokoladensauce

Haselnuss Crème Brûlée 14,00 €
Honig-Sauerrahm-Eis

Panna Cotta 15,00 €
Crème double | Vanille | Rhabarber-
Texturen | Erdbeer-Sorbet | Basilikumöl

KLEINE KÄSE-AUSWAHL

3 Stücke Rohmilchkäse 15,00 €

Dazu servieren wir
Schwarze Walnüsse | Fruchtbrot
Hausgemachter Feigensenf