

VORSPEISEN

Spargelcremesuppe Mit Kaisergranat	12,00 € + 6,00 €
Gegrillter Kopfsalat Buttermilch Schnittlauch	14,00 €
Thunfisch Tataki Kimchi Avocado Sesam	22,00 €
Tatar vom Auerochen Handgeschnitten Brioche Eigelbcreme Trüffel Senfsaat	22,00 €
Gambas „pikant“ Olivenöl Knoblauch Chili	20,00 €

HAUPTSPEISEN

Spargel Risotto Spargelspitzen Tomaten-Espuma	30,00 €
Meine Fischsuppe nach „Art einer Bouillabaisse“ Fischfilet Gamba Krustentier Sauce Rouille Gruyère Crouton	Vorspeise 18,00 € Hauptspeise 32,00 €
Lotte und Gambas Gebraten in Olivenöl Knoblauch Mediterrane Kräuter Pikante Spaghetti Salat	40,00 €
Filets von der Nordseezunge Erbsen-Sauerampfer-Creme Zuckerschoten Radieschen Zitronenverbene Schaum	48,00 €
Königsberger Klopse vom heimischen Kalb Rote-Bete-Salat Kartoffelpüree Kapern-Velouté Schnittlauch	35,00 €
Rückenfilet vom Salzwiesenlamm Kräuterkruste Süßkartoffelcreme Grüner Spargel Rosmarinjus	48,00 €
Zweierlei vom Kaninchen Gebratenes Rückenfilet & Ragout Champignoncreme Bunte Karotten Kartoffelterrinen	46,00 €

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

UNSERE MENÜS

Bitte haben Sie Verständnis, das wir unsere Menüs aufgrund des Ablaufs nur tischweise servieren.
Letzte Annahme 13.30 Uhr | 19.30 Uhr

OLIVE-MENÜ

Thunfisch Tataki Kimchi Avocado Sesam
Spargel Risotto Spargelspitzen Tomaten-Espuma
Filet von der Nordseezunge Erbsen-Sauerampfer-Creme Zuckerschoten Radieschen Zitronenverbene Schaum
Zweierlei vom Kaninchen Gebratenes Rückenfilet & Ragout Champignoncreme Bunte Karotten Kartoffelterrinen
Rhabarber-Parfait Eingelegte Erdbeeren Joghurt Texturen
Süßer Abschluss Kleine Patisserie Espresso oder Kaffee
108,00 € p.P Ohne Risotto 98,00 € p.P.
VEGETARISCHES MENÜ 
Gegrillter Kopfsalat Buttermilch Schnittlauch
Spargel Risotto Spargelspitzen Tomaten-Espuma
Frühlingsfalafel Erbsen-Sauerampfer-Creme Zuckerschoten Radieschen Zitronenverbene Schaum
Gegrillter Kräuterseitling Champignoncreme Bunte Karotten Kartoffelterrinen
Rhabarber-Parfait Eingelegte Erdbeeren Joghurt Texturen
Süßer Abschluss Kleine Patisserie Espresso oder Kaffee
98,00 € p.P. Ohne Risotto 90,00 € p.P.

AUSTRALISCHES FLEISCH BLACK ANGUS RIND

Rumpsteak
250g 32,00 € | 350g 42,00 € | 450g 52,00 €

Filetsteak
200g 40,00 € | 300g 52,00 €

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

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

Beilagen je 9,50 €
Genuss Pommes mit Trüffel & Parmesan
Grüner Spargel

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-Cremeeis
mit heißer Schokoladensauce

Rhabarber-Parfait 15,00 €
Eingelegte Erdbeeren | Joghurt Texturen

Creme von der Tahiti-Vanille 15,00 €
Minzpesto | Nougat | Himbeeren

KLEINE KÄSE-AUSWAHL

Auswahl von Rohmilchkäse 15,00 €
3 Stücke

Dazu servieren wir
Früchtebrot | Hausgemachter Feigensenf