

## Spargelkarte

### Vorspeisen

*Spargelcremesüppchen*

*7,20*

\*\*\*

*Salat von grünem und weißem Spargel*

*10,80*

### Hauptgänge

*Kalbssteak oder Bachsaibling  
mit badischem Stangenspargel, Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln*

*29,90*

\*\*\*

*Kräuterflädle gefüllt mit grünem und weißem Spargel  
mit Sauce Hollandaise*

*19,90*

*Fischmenü*

*Gebratene Jakobsmuscheln  
auf Fenchel-Orangen-Salat*

\*\*\*

*Kabeljau mit Pommery-Senf-Sauce,  
jungem mariniertem Spinat und schwarzem Reis*

\*\*\*

*Quarkmousse  
auf Wodka-Melonen-Süppchen*

*44,30 Euro*

*Menü mit Ossobuco*

*Bunter Frühlingsalat mit Joghurtdressing  
mit frischen Kräutern, Kresse und Radieschen*

\*\*\*

*Ossobuco auf Safranrisotto  
mit frischem Marktgemüse*

\*\*\*

*Mousse von dunkler Schokolade  
mit Blutorangensorbet an Zitrusfüchtesalat*

*37,50 Euro*

Frühlingsmenü

*Erbsen-Zuckerschotenschaumsüppchen  
mit Shrimps*

\*\*\*

*Marinierte Scheiben vom rosa gebratenen Kalbsrücken  
mit grüner Sauce*

\*\*\*

*Bachsaiiblingsfilet mit Sauerampfersauce  
auf geschmortem Rübenragout*

\*\*\*

*Panna Cotta  
mit Rhabarber-Erdbeer-Ragoût*

	<i>Als Vier-Gang-Menü</i>	<i>46,50 Euro</i>
<i>Als Drei-Gang-Menü mit mariniertem Kalbsrücken</i>		<i>38,90 Euro</i>
<i>Als Drei-Gang-Menü mit Suppe</i>		<i>34,20 Euro</i>

Zum Wein  
oder als Vorspeise

*Schälchen*  
*ingelegte Oliven*  
*2,50*

\*\*\*

*Portion*  
*luftgetrockneter Schinken*  
*7,80*

\*\*\*

*Käseauswahl*  
*11,30*

## Vorspeisen

*Erbisen-Zuckerschotenschaumsüppchen  
mit Shrimps*

*8,60*

\*\*\*

*Bunter Frühlingssalat mit Joghurtdressing,  
mit frischen Kräutern, Kresse und Radieschen*

*7,80*

\*\*\*

*Gratinierter Ziegenkäse  
an Wildkräutersalat*

*12,00*

\*\*\*

*Gebratene Jakobsmuscheln  
auf Fenchel-Orangen-Salat*

*14,50*

\*\*\*

*Marinierte Scheiben vom rosa gebratenen Kalbsrücken  
mit grüner Sauce*

*13,80*

\*\*\*

*Rindercarpaccio gefüllt mit Rucolapesto  
und gehobeltem Parmesan*

*12,80*

*Fischhauptgänge*

*Bachsaiblingsfilet mit Sauerampfersauce  
auf geschmortem Rübenragout  
21,80*

*\*\*\**

*Kabeljau mit Pommery-Senf-Sauce,  
jungem mariniertem Spinat und schwarzem Reis  
23,80*

*Vegetarischer Hauptgang*

*Gemüsepaella  
mit gebratenem Fenchel, Kohlrabi und weißen Bohnen  
17,80*

## Fleischhauptgänge

*Zweierlei vom Kaninchen  
(in Cidre geschmorte Kaninchenkeule  
und kurzgebratener Kaninchenrücken)  
mit Mangoldgemüse und konfierten Kartoffeln*  
19,80

\*\*\*

*Ossobuco auf Safranrisotto  
mit frischem Marktgemüse*  
22,80

\*\*\*

*Roastbeef mit Sauce Bernaise,  
Zuckerschoten-Karotten-Gemüse und Kräuterkartoffeln*  
25,80

\*\*\*

*Lammcarré an Rosmarinjus, dazu breite grüne Bohnen  
und Kräuterkartoffeln*  
32,80



## Dessert

*Mousse von dunkler Schokolade  
mit Blutorangensorbet an Zitrusfrüchtesalat*  
11,90

\*\*\*

*Panna Cotta  
mit Rhabarber-Erdbeer-Ragoût*  
8,90

\*\*\*

*Quarkmousse  
auf Wodka-Melonen-Süppchen*  
11,90

\*\*\*

*Dreierlei Sorbet mit frischen Früchten*  
9,50

\*\*\*

*Dessertvariation „Oskar“*  
12,30

\*\*\*

*Käseauswahl*  
11,30

### Zum Dessert empfehlen wir

*Oliver Zeter*

*Sweetheart*

*Sauvignon Blanc, Pfalz, 2016*

0,1

7,00