

APERITIFS

Glas Winzersekt Pinot Brut Rosé, Weingut H. Dörflinger	5,60
Glas Winzersekt Nobling Brut mit Holunderblütensyrup	5,60
fruchtig-herber Hausaperitif	5,60
alkoholfreier Cocktail	3,80

VORSPEISEN

Gemischter Beilagensalat	4,00
Dreierlei vom Lachs >in Sesam gebraten, gebeizt und Tatar< an Glasnudelsalat und einer Orangen-Chili-Soße	16,50
Parfait von der Räucherforelle und hausgeräucherter Lachs an kleinem Salat	14,50
Bunte Blattsalat mit gebratenem Steinbeiser auf Orangen-Fenchel-Salat	15,00

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Flädle	5,50
Bärlauchsuppe mit Ricottaklößchen	5,50

MAL OHNE FLEISCH:

Frischkäse-Spinat-Ravioli an einer Salbei-Zitronen-Butter gefüllter Zucchini und getrockneten Tomaten	17,50
Petersilienwurzel-Risotto mit gebackenem Sellerie und einem Gemüsestrudel	17,50

Weinempfehlung des Monats aus dem Breisgau :

18-er Chardonnay trocken, Weingut Jäggle Kenzingen	0,10-l Gl. 3,00 ; 0,75-l Fl. 18,50
16-er Spätburgunder Rotwein trocken Weingut Holup Herbolzheim-Tutschfelden	0,10-l Gl. 4,00 ; 0,75-l Fl. 24,00

FISCHGERICHTE

Gebratenes Filet vom Flusszander an Limonen-Beurre blanc
dazu Blattspinat und Petersilien-Kartoffeln

28,00

Filet vom Steinbeiser an Zitronengras-Currysoße
dazu Petersilienwurzel-Risotto und confierte Kirschtomaten

24,50

Weinempfehlung: 18-er Riesling Spätlese, trocken

Weingut Hofmann, Röttingen-Taubertal

0,75-l

22,00

HAUPTGERICHTE

Rumpsteak vom Elztäler Weiderind an Burgundersoße
mit Kartoffel-Gnocchi oder Spätzle und Salat

26,50

Rinderrückensteak unter der Bärlauch-Nuss-Kruste
mit Kartoffel-Gnocchi und Butterrübchen

28,00

Pfeffersteak vom Rinderfilet an würziger Pfeffersoße
mit Rösti und Rübengemüse

32,00

Kotelett vom Weidelamm an Rosmarinjus
mit Kartoffelgratin und Bohnengemüse

28,00

Rosa gebratene Lammhüfte an Tomaten-Knoblauch-Ragout
mit Schnippelbohnen und Polentaschnitte

24,00

WEINEMPFEHLUNG: 17-er Blaufränkisch, trocken >großes Gewann<

Weingut Alexander Laible, Durbach

0,75-l

29,00

DESSERTS: > Grießflammerie

mit Rhabarberragout und Amarettiniparfait 8,50

> Nocken vom Breisgauer Weißkäse

mit Quitten-Birnen-Süppchen und Himbeersorbet 9,50

>Eine Kugel hausgemachtes Sorbet 2,60

>kleines Amerettiniparfait 3,00