

## MENÜ I

### Badische Grünkernsuppe

mit Markklößchen

7,50 €

oder

### Bunter Vitaminsalat

mit feinem Öl

8,80 €

\*\*\*

### Scherzel vom Albtäler Weiderind

mit Kartoffelmus, Spätburgundersauce

und Ofengemüse

30,90 €

oder

### Badische Zanderklößchen

mit Seesaibling

an Beurre blanc, feine Nüdele und Gemüse

31,90 €

\*\*\*

### Zitronenflan mit Zitronensorbet

und Rhabarber-Erdbeergrütze

9,90 €

**3-Gang Menü 47,90 €**

## MENÜ II

### Lammwirt's feinem aus dem Meer

mit Thunfischtatar, Orkney Lachs,

Sushirolle und Eismeerkrabben

21,80 €

\*\*\*

### Feine Erbsensuppe

mit Minze und Mandeln

9,20 €

\*\*\*

### Oster Lammrücken

mit feiner Kräuterkruste,

mit Rosmarinkartoffeln

und mediterranem Gemüse

41,50 €

\*\*\*

### Sorbetteller Lamm

12,90 €

**4-Gang Menü 81,50 €**

## KLEIN & FEIN VORWEG

**Kraftbrühe** mit Maultäschle oder Grießklößchen 8,80 €

**Spargelcremesuppe** mit eigener Einlage 10,80 €

**Kuttelsuppe** mit Lemberger 12,00 €

**Karamellierter badischer Ziegenkäse** mit Frühlingssalat 16,90 €

**Chefsalat** mit Büffelmozzarella, Strauchtomaten, Avocado und Melone 17,80 €

**Avocadofächer** mit Eismeerkrabben und Kutterkrabben 17,90 €

**Perlhuhnterrine und badische Fleischpastete mit Apfel-Mandarinenkompott,**  
Johannisbeersauce und kleiner Zupfsalat 18,90 €

**Artischockensalat** mit luftgetrocknetem Rinderschinken,  
alter Balsamico und Padanokäse 19,20 €

## VEGETARISCH

### Hausgemachte Agnolotti mit Sugotomaten

Blattspinat, Padanokäse und Kräutersaitlinge 28,80 €

**Frischgemüseküchle** mit Saisongemüse und Joghurt-Schnittlauchsauce 28,80 €

**Spargelrisotto** mit grünem und weißem Spargel, Parmesanchip 30,20 €

## HAUPTGERICHTE

### Maultäschle

... **geschmelzt** mit Kartoffel- und Blattsalat 17,20 €

... **mit bunten Pilzen** und Gemüse garnitur 19,90 €

**Schwäbisches Linsengericht** mit geräucherten Schweinebäckle, Wienerle und handgeschabten Spätzle 24,50 €

### Paniertes Schnitzel vom Kraichgauer Landschwein

**wahlweise** mit Kartoffelstäbchen **oder** Kartoffel-Gurkensalat 24,90 €

**Hirschragout** mit Champignon, Preiselbeeren, handgeschabten Spätzle und Blattsalate 30,80 €

### Geschmortes Lammhäxle aus dem Ofen

mit gratinierten Ofenkartoffeln und mediterranem Gemüse 32,50 €

### Pfeffersteak vom Albtäler Weiderind mit gratinierten Ofenkartoffeln

und buntem Marktgemüse 33,90 €

### 250 gr. Rib Eyes vom Albtäler Weiderind mit Gewürzbutter,

Würfelkartoffeln und Marktgemüse 34,80 €

### Rosa gebratene Entenbrust mit Rhabarber

hausgemachte Schupfnudeln und Frühlingsgemüse 34,90 €

**Kalbsfiletwürfel** mit Morchelcreme, Bärlauchgnocchis und Frühlingsgemüse 34,90 €

### Frischer deutscher Stangenspargel

mit neuen Kartoffeln und Kräuterflädle, zerlassener Butter **oder** Sauce Hollandaise 32,50 €

**wahlweise dazu** .... mit gemischtem Schinken 9,20 €

.. mit Wiener Schnitzel 15,50 €

... mit Orkney Lachsschnitte 16,00 €

... mit Rinderfilet 24,90 €

### Kalbsrücken „Prinzeß“ mit frischem deutschem Stangenspargel,

Sauce Hollandaise und Kräuterflädle 45,50 €

### Gelbflossen Thunfisch vom Grill an Frühlingspanache mit Terijakisauce,

Ingwer und Glasnudeln 31,90 €

**Wolfsbarsch vom Grill** mit Salbeibutter, mediterranem Gemüse und Kräuterkartoffeln 34,50 €

### Lammwirt's feiner Fischteller mit Seeteufel, Wolfsbarsch, Zander, Gamba,

Jakobsmuscheln und Orkney Lachs an Kräuterrisotto 41,90 €

### und als Dessert empfehlen wir Ihnen

**Apfelofenschlupfer** mit Vanillesauce und Rahmeis 9,90 €

**Beschwipster Beerenbecher** mit Eierlikör, Amaretti, Vanille- und Schokoladeneis 11,20 €

Eine Auswahl an weiteren Desserts finden Sie bei den Tagesmenüs sowie auf unserer Dessertkarte.

Unser Servicepersonal berät Sie gern.

