

MENÜ I

Kraftbrühe

mit Wurzelgemüse und Grießklößchen

7,90 €

oder

Kalte Gazpacho mit Eismeerkrabben

9,90 €

oder

Bunter Vitaminsalat mit feinem Öl

8,80 €

Gefüllte Kalbsbrust frisch aus dem Ofen

mit Marktgemüse und handgeschabten Spätzle

29,90 €

oder

**Orkney Lachs und Tiefseebarsch
aus dem Pfännle**

mit Aromaten, Kräutern, Zitronenbutter,
Gemüsebeet und Kartoffele

31,80 €

Pfirsich-Nektarinsalat mit Himbeersauce
und hausgemachtes Minzrahmeis

9,20 €

3-Gang Menü 47,90 €

MENÜ II

Lammwirt's feines aus dem Meer

mit Thunfischtatar, Orkney Lachs,
Sushirolle, Lachsterrine
und Eismeerkrabben

21,80 €

Klare Tomatenessenz

mit Quarkklößchen

9,90 €

Kalbslende

an Trüffelnudeln und Gemüsebukett

41,50 €

Rotensoler Beerensalat

mit Zitronenflan und Himbeersorbet

12,90 €

4-Gang Menü 81,50 €

KLEIN & FEIN VORWEG

Kraftbrühe mit Maultäschle oder Kräuterflädle

8,80 €

Cremesuppe Vichyssoise mit Pfifferlingen

9,60 €

Karamellierter badischer Ziegenkäse mit Sommersalat

16,90 €

Chefsalat mit Büffelmozzarella, Strauchtomaten, Avocado und Melone

17,80 €

Avocado Fächer oder **Cavaillonmelone** mit Kutter - und Eismeerkrabben

18,20 €

Perlhuhnterrine und Badische Fleischpastete mit Ananas Chutney,
Johannisbeersauce und kleinem Zupfsalat

18,90 €

Artischockensalat mit luftgetrocknetem Rinderschinken vom eigenen Hochlandrind,
alter Balsamico und Padanokäse

19,20 €

Zweierlei Orkney Lachs gebeizt und geräuchert

mit Reibeküchle, Creme Smetana und kleinem Zupfsalat

22,00 €

VEGETARISCH

Frischgemüseküchle mit Saisongemüse und Joghurt-Schnittlauchsauce	28,80 €
Bunte Waldpilze im Kräutersöbtle mit Serviettenknödeln und Gemüsen	27,90 €
Limonenravioli an Gemüseblattspinat, Pinienkerne, Basilikum und Sugotomaten	28,80 €
Pfifferlingsrisotto mit grünem Spargel und kleiner Gemüsegarntur	30,20 €

HAUPTGERICHTE

Maultäschle geschmelzt mit Kartoffel- und Blattsalat	17,20 €
oder mit bunten Pilzen und Gemüsegarntur	19,90 €
Ochsenmaulsalat mit Bratkartoffeln	17,90 €
Wurstsalat (auf Wunsch mit Käse) mit Brot	13,80 €
Wurstsalat (auf Wunsch mit Käse) mit Bratkartoffeln	18,00 €
Paniertes Schnitzel vom Kraichgauer Landschwein	
wahlweise mit Kartoffelstäbchen oder Kartoffel-Gurkensalat	24,90 €
Couscous mit gebratener Maispoularde an leichter Currysauce und Früchten	30,50 €
Eingemachtes Kalbfleisch im Weißweinsöbtle mit Champignon, Lauch, handgeschabte Spätzle und Gemüsegarntur	30,50 €
Hirschragout mit Champignons, Preiselbeeren, handgeschabten Spätzle und Blattsalate	31,80 €
Gefülltes Kalbsschnitzel „Cordon Bleu“ mit buntem Marktgemüse und Mandelbällchen	31,90 €
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 Aprikosen , hausgemachte Schupfnudeln und Sommergemüse	34,90 €
Rinderfiletwürfel mit Pfifferlingen, Südweinsauce, hausgemachte Kartoffelgnocchis und Marktgemüse	34,90 €
Kalbsrücken mit grünem Spargel, Morchelcreme und Kartoffelgnocchis	41,80 €
Sommersalat mit gegrillten Fischen oder mit gebratener Poularde	29,50 €
Zanderfilet in der Gewürzkruste mit Sauce Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat	29,90 €
Gelbflossen Thunfisch vom Grill an Sommerpanache mit Teriyaki Sauce, Ingwer und Glasnudeln	31,90 €
Dorade vom Grill mit Salbeibutter, Sommergemüse und Kräuterwürfelkartoffeln	32,80 €
Lammwirt's feiner Fischteller mit Seeteufel, Wolfsbarsch, Gamba, Jakobsmuscheln und Orkney Lachs an Kräuterrisotto und Sommergemüse	41,90 €

und als Dessert empfehlen wir Ihnen

Erdbeerbecher mit Grand Marnier mariniert , Vanilleeis und Mandelhippe	12,50 €
Rotensoler Beerensalat mit hausgemachtem Sauerrahmeis und Vanilleschaum	12,90 €
Eiskaffee	8,20 €

Eine Auswahl an weiteren Desserts finden Sie bei den Tagesmenüs sowie auf unserer Dessertkarte. Unser Servicepersonal berät Sie gern.