

MENÜ I

Cremesuppe Dubarry

8,70 €

oder

Kalte Gazpacho mit Eismeerkrabben

9,90 €

oder

Bunter Vitaminsalat mit feinem Öl

8,80 €

Kalbsragout „Rotensoler Art“

mit Steinchampignons
und handgeschabte Spätzle

30,90 €

oder

Rotbarsch und Orkney Lachs

mit Aromaten, Kräutern, Zitronenbutter,
Bauernkartoffele und Gemüsebeet

31,80 €

Pfirsich- und Nektarinensalat

mit Amarettoschaum
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 Quarknocken

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 Flädlesuppe	8,80 €
Cremesuppe Vichyssoise mit Pfifferlingen	9,60 €
Karamellisierter 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, 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 €
Kräuterpfifferlinge im Kräutersößle mit Serviettenknödeln und Gemüse	29,90 €
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 Pfifferlingen und Gemüsegarntur	21,90 €
Ochsenmaulsalat mit Bratkartoffeln	17,90 €
Wurstsalat (auf Wunsch mit Käse) mit Brot	13,80 €
Wurstsalat (auf Wunsch mit Käse) mit Bratkartoffeln	18,00 €
Schwäbisches Linsengericht mit Wienerle, geräucherte Schweinebäckle und handgeschabten Spätzle	22,90 €
Paniertes Schnitzel vom Kraichgauer Landschwein	
wahlweise mit Kartoffelstäbchen oder Kartoffel-Gurkensalat	24,90 €
Ochsenbrust aus dem Wurzelsud mit Meerrettichsauce, Bouillonkartoffeln und kalte Beilagen	29,80 €
Couscous mit gebratener Maispoularde an leichter Currysauce und Früchte	30,80 €
Kalbspaillard mit Mozzarella, Tomate, hausgemachten Kartoffelgnocchis und Sommergemüse	32,90 €
Pfeffersteak vom Albtäler Weiderind mit gratinierten Ofenkartoffeln und buntem Marktgemüse	33,90 €
Rinderfiletwürfel an Morchelcreme, grüne Kräuterknöpfle und Marktgemüse	34,80 €
250 gr. Rib Eyes vom Albtäler Weiderind mit Gewürzbutter, Würfelkartoffeln und Marktgemüse	34,80 €
Rosa gebratene Entenbrust mit Schwarzkirschen , hausgemachte Schupfnudeln und Sommergemüse	34,90 €
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, Artischocken, Kräuterwürfelkartoffeln und Sommergemüse	33,20 €
Lammwirt's feiner Fischteller mit Seeteufel, Wolfsbarsch, Dorade, Gamba, Jakobsmuscheln und Orkney Lachs an Kräuterrisotto und Sommergemüse	41,90 €
und als Dessert empfehlen wir Ihnen	
Apfelofenschlupfer mit Vanillesauce und Rahmeis	9,80 €
Beerenbecher mit Cassis, 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.

