

MENÜ I

Kraftbrühe
mit Kräuterklößchen und Wurzelgemüse
8,70 €

oder

Bunter Vitaminsalat mit feinem Öl
8,80 €

Hirschbraten
an Wacholdercreme, Preiselbeeren,
zweierlei Klöße und Saisongemüse
31,20 €

oder

Seesaibling und badische Hechtklößchen
mit Nüdele und Gemüsebeet
31,80 €

Pfirsichsalat
mit Minzrahmeis
und Himbeersauce
9,90 €

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 €
Kürbiscremesuppe mit Kernöl und Kürbiskernen	9,80 €
Steinpilzcremesuppe	9,80 €
Karamellisierte badischer Ziegenkäse mit Sommersalat	16,90 €
Chefsalat mit Büffelmozzarella, Strauchtomaten, Avocado und Melone	17,80 €
Avocadofächer 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

Hausgemachte Agnolotti mit Ricotta an Gemüseblattspinat,
Pinienkerne, Basilikum und Sugotomaten 28,80 €

Fettuccini mit Pfifferlingen, Granatapfel, Büffelmozzarella und kleinen Gemüsen 29,50 €

Pfifferlingsrisotto mit Trüffelpilzen, Padanochip und kleiner Gemüsegarneitur 30,20 €

HAUPTGERICHTE

Maultäschle geschmolzt mit Kartoffel- und Blattsalat 17,20 €
oder mit Pfifferlingen und Gemüsegarneitur 21,90 €

Hirschkrautwickel in würziger Sauce, Preiselbeeren und Kartoffelpüree 23,50 €

Paniertes Schnitzel vom Kraichgauer Landschwein
wahlweise mit Kartoffelstäbchen **oder** Kartoffel-Gurkensalat 24,90 €

Roulade vom Albtäler Weiderind an Lembergersauce,
Kartoffelpüree und Marktgemüse 31,20 €

Knusprige Maispoularde an Couscousgemüse, leichte Currysauce und Früchten 30,80 €

Kalbsschnitzel mit Pfifferlingen, Rahmsößle, handgeschabte Spätzle und Saisongemüse 33,80 €

Pfeffersteak vom Albtäler Weiderind mit gratinierten Ofenkartoffeln
und buntem Marktgemüse 33,90 €

Rinderfiletwürfel an Morchelcreme, handgeschabte Spätzle und Marktgemüse 34,80 €

250 gr. Rib Eyes vom Albtäler Weiderind mit Gewürzbutte, 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 mariniertem Gemüse und Glasnudeln 31,90 €

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 €

Vanille-Pannacotta mit Rotensoler Beerensalat und Mangosorbet 12,50 €

Eiskaffee 8,20 €

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

