

MENÜ I

Tomatenfenchelsuppe

8,70 €

oder

Bunter Vitaminsalat

mit feinem Öl

8,80 €

Perlhuhnssupreme

kross gebraten

an Waldpilzrisotto und kleinen Gemüsen

31,90 €

oder

Tiefseebarsch und Wolfsbarsch

aus dem Pfännle

mit Aromaten, Kräutern & Zitronenbutter,

Pinienkerne, dazu Bauernkartoffeln

und Gemüsebeet

31,80 €

Pfirsichsalat

mit Minzrahmeis und Himbeeren

9,90 €

3 - Gang Menü 47,90 €

MENÜ II

Lammwirt's feines aus dem Meer

mit Thunfischtatar, Orkney Lachs,

Sushirölle, Lachsterrine

und Eismeerkabben

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

10,50 €

Karamellisierter badischer Ziegenkäse mit Sommersalat

16,90 €

Chefsalat mit Büffelmozzarella, Strauchtomaten, Avocado und Melone

17,80 €

Avocadofächer oder Cavaillonmelone mit Kutter - und Eismeerkabben

18,20 €

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 Sugo Tomaten 28,80 €

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

Waldpilzrisotto mit Trüffelpilzen, Padano Chip und kleiner Gemüsegarneitur 31,80 €

HAUPTGERICHTE

Maultäschle geschmelzt mit Kartoffel- und Blattsalat 17,20 €

oder mit Pfifferlingen und Gemüsegarneitur 21,90 €

Rindergoulasch vom Hedwigshof Rind mit Bäckernudeln und Blattsalat 29,80 €

Hirschkrautwickel in Preiselbeer-Pfeffersauce und Kartoffelpüree 23,90 €

Paniertes Schnitzel vom Kraichgauer Landschwein

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

Gefüllte Lende mit Waldpilzen, Kartoffelkroketten und Saisongemüse 31,50 €

Hirschkalbsbraten in Wacholderrahm, mit Preiselbeeren, zweierlei Klöße und Blattsalat 31,60 €

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 Gewürzbutter, Würfelkartoffeln und Marktgemüse 34,90 €

Rosa gebratene Entenbrust mit Schwarzkirschen, hausgemachte Schupfnudeln und Sommergemüse 34,90 €

Saisonsalat mit gegrillten Fischen oder mit gebratener Poularde 29,50 €

Seesaibling & und badische Hechtklößchen in Weißburgundersauce, dazu Nüdele und Gemüsebeet 29,90 €

Zanderfilet in der Gewürzkruste mit Kartoffel-Gurkensalat und Sauce Remoulade 29,90 €

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 €

Schokoladendessert mit Mousse, Eis, Kirschen und Amaretto Schaum 11,50 €

Beerenbecher mit Cassis, Vanilleeis und Mandelhippe 12,50 €

Eiskaffee 8,20 €

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

