



## Vorspeisen

Grüner Salat mit Radieschen	7.50
Gemischter Salat mit Radieschen	8.00
Marinierter grüner und weißer Spargel mit buntem Blattsalat	14.00
Als Hauptgang	19.00
Gebratene Garnelen mit mariniertem grünem Spargel, weißem Spargel und buntem Blattsalat	16.00
Als Hauptgang	27.00
Hausgemachte Consommé mit Kräuterflädli	9.00
Spargelcremesuppe mit Einlage	9.50



## Badischer Spargel, Martin Wassmer

Spargelteller mit Sauce Hollandaise, Kratzete oder neue Kartoffeln	29.80
Spargel mit Sauce Hollandaise, Kratzete oder neuen Kartoffeln <b>und</b>	
Rinderfilet	54.00
Wienerschnitzel	41.00
Lachsfilet	45.00
Gemischter Schinkenteller mit Roh- und Wachholderschinken	8.00

## Unsere Weinempfehlung

	0.1	0.75
Le Blanc 2018, Pinot blanc & Chardonnay Weingut am Schlipf, Claus Schneider	4.50	25.00
Heugumber 2021, Gutedel Weingut Ziereisen	5.00	29.50
Weisser Burgunder Weingut Ziereisen	7.00	38.00
MUS 21 2021, Pinot Gris Weingut Ziereisen,	7.50	40.00



## Hauptgänge

Entrecôte an Rosmarinjus mit Spargelgemüse und Kartoffelgratin	36.50
Gebratenes Lachsfilet mit Gutedelveloute, Wurzelgemüse, Erbse und Schnittlauchrisotto	34.50
Risotto mit Schnittlauch, Erbse und Wurzelgemüse (vegetarisch/vegan)	24.00
Kikok-Hähnchenbrust mit Rosmarinjus, Wurzelgemüse, Erbse und Schnittlauchrisotto	29.50
Rinderfilet an Cafe de Paris mit Bohnengemüse und Pommes-Frites	43.00
Lammrücken an Rosmarinjus mit Bohnengemüse und Kartoffelgratin	38.00



Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes-Frites	29.00
Cordon Bleu vom Kalb mit Gemüse und Pommes-Frites	32.50
Züricher Geschnetztes vom Kalb mit Champignonrahmsauce und Spätzle	29.00
Geschnetzte Kalbsleber in Madeirajus mit Kartoffelrösti	29.00
Kinder-Kalbsrahmschnitzel mit Spätzle	15.00
Mickey Mouse, Kinderschnitzel vom Kalb mit Pommes-frites	15.00
<b>Chateau-Briand (ab zwei Personen in zwei Gängen serviert)</b>	
Chateaubriand	
Mit Madeirajus, grünem Spargel, weißem Spargel und Risotto	
-----	
Chateaubriand	
Mit Sauce Béarnaise, Bohnengemüse und Pommes-Frites	
Pro Person	45.00



## Desserts

Popcorn Panna Cotta mit Rhabarberragout und Blutorangensorbet	14.00
Cremé Brûlée mit Erdbeeren und Erdbeersorbet	11.00
Eisespresso, Vanilleeis mit Espresso-Macchiato	6.00
Coup Danmark mit hausgemachtem Vanilleeis, Callebaut-Schokoladensauce und Sahne	9.50
Meringe mit Sahne	7.00
Meringe mit Eis und Sahne	9.50
Gemischtes Eis	8.00
Gemischtes Eis mit Sahne	8.80
Unser hausgemachtes Eis und Sorbet pro Kugel Vanille, Schokolade, Zitrone, Himbeere, Mango-Passionsfrucht, Erdbeere	2.90