



APERITIFS

Champagne Bruno Paillard, Première Cuvée, brut	0,1 l	15,50 €
Scheurebe Kabinett, Weingut Müller-Ruprecht, Kallstadt, Pfalz,	0,1 l	8,00 €
„1868“ Cuvee Pinot blanc & Chardonnay, Staatsweingut Weinsberg	0,1 l	11,00 €
Prisecco „Manufaktur Jörg Geiger“, alkoholfrei	0,1 l	8,50 €

Weinbegleitung

Als passenden Rahmen für Ihr Menü, empfehlen wir Ihnen:

2 x Glas Wein 0,1 l € 12,00
3 x Glas Wein 0,1 l € 16,00

UNSER MENÜ DES MONATS

**Rotbarbenfilet und Pulpo
an Olivencrumble und Tomatencreme
(R,B,N,G)**

**Scharfes Zitronengrassüppchen
mit Garnelenspieß (Z1,Z3,G)**

**Kalbsmedaillon auf grünem und weißem Spargel
und Serrano-Flädle (A1,C,G)**

**Erdbeer-Mascarpone auf Müslicerealien
(A1,C,G,H1,H2,H3)**

**€ 82,00
ohne Vorspeise € 66,00**

VORSPEISEN

Überbackener Ziegenkäse vom Binderhof auf grünem Spargel und altem Balsamico (A1,G)	16,50 €
Gratiniertes Zandercarpaccio mit Parmesan überbacken und Rote-Beete-Sprossen (D,G)	18,00 €
Thunfischtatar auf mariniertem Kalbskopf mit Amalfi-Zitrone und Kapernäpfeln (A1,D,N,F)	19,00 €
Frühlingsalat in Holunderblütendressing und Croûtons (A1,G)	6,50 €

Sämtliche Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Service.

A₁: Weizen, A₂: Dinkel, A₃: Khorasan-Weizen, A₄: Roggen, A₅: Gerste, A₆: Hafer, B: Krustentiere, C: Eier, D: Fisch, E: Erdnüsse, F: Sojabohnen, G: Milch, H₁: Mandeln, H₂: Haselnüsse, H₃: Walnüsse, H₄: Cashewkerne, H₅: Pekannüsse, H₆: Paranüsse, H₇: Pistazien, H₈: Macadamianüsse, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, O: Sulfite, P: Lupinen, R: Weichtiere, Z₁: Konservierungsstoffe, Z₂: Geschmacksverstärker, Z₃: Antioxidationsmittel, Z₄: Farbstoffe, Z₅: Phosphat, Z₆: Süßungsmittel, Z₇: Koffeinhaltig, Z₈: Chininhaltig, Z₉: Geschwärzt



SUPPEN

Schaumiger Spargelsud mit Morcheln (G)	13,00€
Rinderkraftbrühe mit Speckknödel (A1,C,G,L,Z1,Z2)	9,50 €

FISCHGERICHTE

	kl. Portion	
Pochiertes Saiblingsfilet an Flusskrebse in Beurre blanc auf Blattspinat und gebratene Drillinge (B,D,G)	29,50 €	33,00 €
Seeteufelmedaillon und Garnele auf gebratenem Spargel mit Lardo, Oliven und Tomatenpolenta (A1,B,D,G)	34,00 €	38,00 €

FLEISCHGERICHTE

Schweinemedallions auf badischem Spargel mit Speck und Schalotten überbacken, Madeirasose und neue Kartoffeln (Z1,Z3,G)	28,00 €	31,00 €
Kalbsrahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle (A1,G,L,C)	22,50 €	25,00 €
Zwiebelrostbraten von der bayrischen Färsche „dry age“ mit Gemüsebouquet und Bratkartoffeln (G)	31,50 €	35,00 €
Kross gebratene Entenbrust mit Sesamlack auf Thaicurry und Reistaler (N,F,L)		35,00 €
Geschmorte Kaninchenkeule in Estragonsoße, Paprika, Topinambur und Erbsenschoten (G,L)		33,00 €

VEGAN

Gefüllte Aubergine mit Blumenkohl-Couscous, getrocknete Feigen und Mandeln (A1)	23,00 €
---	---------

SPARGEL

Portion badischer Spargel mit Sauce Hollandaise, neue Kartoffeln und Kräuterflädle	26,50 €
--	---------

dazu

gemischter Schinken (Z1,Z3) € 12,00	Rinderfiletsteak € 18,00
Kalbsmedaillon € 16,50	Lachsfilet (D) € 16,50

Sämtliche Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Service.

A₁: Weizen, A₂: Dinkel, A₃: Khorasan-Weizen, A₄: Roggen, A₅: Gerste, A₆: Hafer, B: Krustentiere, C: Eier, D: Fisch, E: Erdnüsse, F: Sojabohnen, G: Milch, H₁: Mandeln, H₂: Haselnüsse, H₃: Walnüsse, H₄: Cashewkerne, H₅: Pekannüsse, H₆: Paranüsse, H₇: Pistazien, H₈: Macadamianüsse, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, O: Sulfite, P: Lupinen, R: Weichtiere, Z₁: Konservierungsstoffe, Z₂: Geschmacksverstärker, Z₃: Antioxidationsmittel, Z₄: Farbstoffe, Z₅: Phosphat, Z₆: Süßungsmittel, Z₇: Koffeinhaltig, Z₈: Chininhaltig, Z₉: Geschwärzt



DESSERTS

Mandelküchle auf Sous-vide gegarter Honig-Banane und Popcorn-Cremeeis (A1,G,C,H1)	11,50 €
Feines von Tonkabohne, Rhabarber, Pistazie und Limoncello (A1,G,C,H1,H7)	13,00 €
Terrine von Isländischem Joghurt an süßer Olivenöl-Vinaigrette und Mandarinsorbet (A,G,C,H1)	10,50 €
Jasmin-Milchreis auf Rhabarber-Ragout und Minzteesorbet mit Ingwerduft (Vegan) (A1,H1)	11,00 €
Mediterraner Schafskäse-Gugelhupf mit Speckmarmelade (A1,C,G)	11,00 €
<u>Mövenpick Eiscreme</u>	3,30 €
* Vanille (G)	* Zitronensorbet
* Schoko (F,G)	* Walnuss (G,H ₃)
<u>Hausgemachtes Sorbet</u>	
* Mandarine	* Rhabarber
* Tropische Früchte	5,90 €
<u>Dessertwein</u>	
Moscato d´Asti, La Rosa Selvatica Piemonte DOCG-ICARDI	0,1 l 5,50€

Sämtliche Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Service.

A₁: Weizen, A₂: Dinkel, A₃: Khorasan-Weizen, A₄: Roggen, A₅: Gerste, A₆: Hafer, B: Krustentiere, C: Eier, D: Fisch, E: Erdnüsse,
F: Sojabohnen, G: Milch, H₁: Mandeln, H₂: Haselnüsse, H₃: Walnüsse, H₄: Cashewkerne,
H₅: Pekannüsse, H₆: Paranüsse, H₇: Pistazien, H₈: Macadamianüsse, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, O: Sulfite,
P: Lupinen, R: Weichtiere, Z₁: Konservierungsstoffe, Z₂: Geschmacksverstärker, Z₃: Antioxidationsmittel,
Z₄: Farbstoffe, Z₅: Phosphat, Z₆: Süßungsmittel, Z₇: Koffeinhaltig, Z₈: Chininhaltig, Z₉: Geschwärzt