



### APERITIFS

Champagner Nicolas Feuillatte, Réserve Rosé	0,1l	17,00 €
Ruländer BIO, feinherb, Weingut Abril, Baden	0,1l	8,80 €
Muscat & Tonic, die regionale Hugo-Alternative	0,2l	11,80 €
Apfel-Quitten-Secco, Staatsweingut Weinsberg alkoholfrei	0,1l	10,50 €
Hibiskus Spritz, alkoholfrei Herber Hibiskus   Tonic   Limette	0,2l	10,50 €

### Weinbegleitung

Als passenden Rahmen für Ihr Menü empfehlen wir:

2 x Glas Wein 0,1 l	€ 17,00
3 x Glas Wein, inkl. Dessertwein	€ 23,00

## UNSER MENÜ

### Rindertataki

Buchenpilze | Eiszapfen | Edamame  
(N,F,A1)

### Tomatenessenz

Basilikum | Ricotta  
(A1,G,L)

### Sauerampfersorbet

Ayran (G)

### Perlhuhnbrust

Garnele | grüner Spargel | Kartoffelwürfel | Thymianglace  
(B,L)

### Weißer Schokolade

Erdbeeren | Rhabarber | Passionsfrucht  
(H2,H1,C,G,A1)

**88,00 €**

**ohne Vorspeise 65,50 €**

Sämtliche Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Service. Kurzfristige Änderungen möglich.  
A<sub>1</sub>: Weizen, A<sub>2</sub>: Dinkel, A<sub>3</sub>: Khorasan-Weizen, A<sub>4</sub>: Roggen, A<sub>5</sub>: Gerste, A<sub>6</sub>: Hafer, B: Krustentiere, C: Eier, D: Fisch, E: Erdnüsse,  
F: Sojabohnen, G: Milch, H<sub>1</sub>: Mandeln, H<sub>2</sub>: Haselnüsse, H<sub>3</sub>: Walnüsse, H<sub>4</sub>: Cashewkerne,  
H<sub>5</sub>: Pekannüsse, H<sub>6</sub>: Paranüsse, H<sub>7</sub>: Pistazien, H<sub>8</sub>: Macadamianüsse, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, O: Sulfite,  
P: Lupinen, R: Weichtiere, Z<sub>1</sub>: Konservierungsstoffe, Z<sub>2</sub>: Geschmacksverstärker, Z<sub>3</sub>: Antioxidationsmittel,  
Z<sub>4</sub>: Farbstoffe, Z<sub>5</sub>: Phosphat, Z<sub>6</sub>: Süßungsmittel, Z<sub>7</sub>: Koffeinhaltig, Z<sub>8</sub>: Chininhaltig, Z<sub>9</sub>: Geschwärzt



## Vorspeisen

Bunte Salate Croûtons   Pinienkerne (A1,G) <u>vegan möglich</u>	7,80 €
Rohe Spargelbänder Ziegenfrischkäse vom Binderhof   Erdbeere   Sauerampferreis (A1,G) <u>vegetarisch</u>	19,00 €
Rindertataki Buchenpilze   Eiszapfen   Edamame (N,F,A1)	22,50 €
Wachtelbrust Rote Linsen   Granatapfel   Sellerie (G,L)	20,50 €
Zanderfilet kross gebraten Spargelragout   Morchel   Tomate (D,A1,G)	21,50 €

## Suppen

Spargelrahmsuppe Morchel   Kerbel (G)	14,00 €
Tomatenessenz Basilikum   Ricotta (A1,G,L)	12,00 €



## Hauptgerichte

	kl. Portion	
Schollenfilet gebraten Speck   Schalotten   Petersilienkartoffeln (G,D,Z1,Z3)	31,50 €	35,00 €
Saiblingsfilet pochiert Grüner Spargel   Tomate   Kerbel   Beurre blanc (D,G,A1,C)	34,00 €	38,00 €
Schweinemedailles Cognac-Pfeffersoße   Gemüsebouquet   hausgemachte Spätzle (A1,C,G,L)	27,50 €	30,00 €
Zartes Kalbsrahmschnitzel Gemüsebouquet   hausgemachte Spätzle (A1,C,G,L)	28,00 €	30,50 €
Short Rib, 48 Std. gegart BBQ Sauce   Rhabarber   Bohnen   Kartoffeltaler (F,L,C,G,Z1,Z3)	33,00 €	36,00 €
Perlhuhnbrust Garnele   grüner Spargel   Kartoffelwürfel   Thymianglace (B,L)		38,00 €
Rinderfiletsteak Zwiebelmus   Frühlingslauch   Belper Knolle   Orecchiette (A1,G,L)	43,50 €	47,00 €
Grüner Spargel Feta   Erdbeere   Walnüsse   Buchweizen (G,H3) <u>vegetarisch</u>		31,00 €
Auberginenröllchen Couscous   Paprika   Kräuterseitling (A1)		28,50 €
Portion Badischer Spargel Sauce Hollandaise   neue Kartoffeln   Kräuterflädle (A1,C,G) <u>vegetarisch/vegan möglich</u>		31,00 €
<b><u>dazu servieren wir:</u></b>		
Lachssteak (D)		18,00 €
Gemischter Schinken (Z1,Z3)		12,00 €
Rindermedaillon		20,00 €

Sämtliche Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Service. Kurzfristige Änderungen möglich.  
A<sub>1</sub>: Weizen, A<sub>2</sub>: Dinkel, A<sub>3</sub>: Khorasan-Weizen, A<sub>4</sub>: Roggen, A<sub>5</sub>: Gerste, A<sub>6</sub>: Hafer, B: Krustentiere, C: Eier, D: Fisch, E: Erdnüsse,  
F: Sojabohnen, G: Milch, H<sub>1</sub>: Mandeln, H<sub>2</sub>: Haselnüsse, H<sub>3</sub>: Walnüsse, H<sub>4</sub>: Cashewkerne,  
H<sub>5</sub>: Pekannüsse, H<sub>6</sub>: Paranüsse, H<sub>7</sub>: Pistazien, H<sub>8</sub>: Macadamianüsse, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, O: Sulfite,  
P: Lupinen, R: Weichtiere, Z<sub>1</sub>: Konservierungsstoffe, Z<sub>2</sub>: Geschmacksverstärker, Z<sub>3</sub>: Antioxidationsmittel,  
Z<sub>4</sub>: Farbstoffe, Z<sub>5</sub>: Phosphat, Z<sub>6</sub>: Süßungsmittel, Z<sub>7</sub>: Koffeinhaltig, Z<sub>8</sub>: Chininhaltig, Z<sub>9</sub>: Geschwärzt



## Desserts

Rhabarbercrumble Buttermilcheis   Orange (H1,H2,C,G,A1)	14,00 €
Café Gourmand Minidesserts mit einem Espresso (A1,C,G,H1, H2,H3)	16,50 €
Schwarzwälder Kirschtorte (A1,C,G,H1, H2) - neu interpretiert -	17,50 €
Marinierte Erdbeeren Weiße Schokolade   Rhabarber   Passionsfrucht (H1,H2,C,G,A1)	17,50 €
<u>Mövenpick Eiscreme</u>	3,70 €
* Vanille (G)                    * Erdbeere (G)	je Kugel
* Schoko (F,G)                * Walnuss (G,H3)	
<u>Hausgemachtes Sorbet</u>	7,40 €
* Sauerampfer	pro Portion
* Erdbeere-Rhabarber	
* Passionsfrucht	
*Sorbet mit Sekt aufgefüllt	10,00 €
Dessertwein	0,1l    6,50 €