



## APERITIFS

Champagner Nicolas Feuillatte, Réserve Rosé	0,1l	17,00 €
Winzersekt, Schloß Ortenberg mit Holunderblüte		11,80 €
Ruländer BIO, feinherb, Weingut Abril, Baden	0,1l	8,80 €
Prisecco alkoholfrei, Manufaktur Geiger, Schlat	0,1l	10,50 €
Hibiskus Spritz	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

Matjes

Mango | Lauch | Limettenschmand |  
Reibekuchen  
(D,G)

Rinderkraftbrühe

Grießnocken | Schnittlauch  
(A1,C,G,L)

Lammkotelette und Keule  
vom BIO-Bauernhof Dettenhausen  
grüner Spargel | Rosmarinpolenta  
(G,L)

Marinierte Erdbeeren  
weiße Schokolade | Rhabarber  
(H2,H1,C,G,A1)

92,00 €

ohne Vorspeise 74,00 €

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



## Vorspeisen

Matjes Mango   Lauch   Limettenschmand   Reibekuchen (D,G)	18,00 €
Bunte Salate Croûtons   Pinienkerne (A1,G) <u>vegan möglich</u>	7,80 €
Grüner und weißer Sparge Rieslingvinaigrette   Ziegenfrischkäse aus Weil   Sauerampfersorbet (A1,G)	21,00 €
„Surf and Turf“ Rindertatar   Garnele   Tramezzini   Wachtelei (A1,C,B,M,G)	21,00 €
Spargelrahmsuppe Morcheln	13,00 €
Rinderkraftbrühe Grießnocken   Schnittlauch (A1,C,G,L)	11,50 €



## Hauptgerichte

Wildfang-Garnelen Zitronenschaum   Grüner Spargel   Safranrisotto (B,G,D)	34,50 €	38,00 €
Gebrautes Zanderfilet Rieslingsoße   Spitzkohl   Butterkartoffeln (D,G,A1)	32,00 €	36,00 €
Schweinemedallions 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 €
Lambraten und Ragout vom BIO-Bauernhof Dettenhausen Lemberger Soße   Speckbohnen   Gratinkartoffeln (G,L,Z1,Z3)	36,00 €	38,00 €
Rindermedaillon Barolosoße   Kohlrabi   Romanesco   Trüffel-Krokettten (A1,C,G,L)	45,00 €	48,00 €
Portion Badischer Spargel Sauce Hollandaise   neue Kartoffeln   Kräuterflädle (A1,C,G)		35,00 €
<b><u>wahlweise dazu:</u></b>		
Lachsmedaillon (D)		18,00 €
Gemischter Schinken (Z1,Z3)		12,00 €
Rindermedaillon		20,00 €



## Desserts

Erdbeer-Rhabarber-Grütze Mandel   Vanilleeis (H1,H2,C,G,A1)	16,00 €
Schoko-Pralinen-Tarte Kirschblüten   Joghurt   Aprikose (A1,H1,H2,C,G)	17,50 €
Exotic Variation Mango   Kokos   Kalamansi (A1,C,G,H1, H2)	18,50 €
Café Gourmand Minidesserts mit einem Espresso (A1,C,G,H1, H2,H3)	15,50 €
Dreierlei Rohmilchkäse Comté   Reblochon   Roquefort Hutzelbrot   Feigensenf   Walnuss (A1,G,C,H3,H2)	17,00 €

<u>Mövenpick Eiscreme</u>	3,70 €
* Vanille (G)            * Erdbeere (G)	je Kugel
* Schoko (F,G)        * Walnuss (G,H3)	

<u>Hausgemachtes Sorbet</u>	7,40 €
* rosa Grapefruit	pro Portion
* Aprikose	
* Cassis	

*Sorbet mit Sekt aufgefüllt	10,00 €
-----------------------------	---------

<u>Dessertwein</u>	
Moscato d´Asti, La Rosa Selvatica Piemonte DOCG-ICARDI	0,1l    6,50 €