



APERITIFS

Champagner, rosé	0,1l	17,00 €
Winzersekt, weiß	0,1l	11,00 €
Select Bitter Sprizz klassischer venezianischer Apéritif		10,50 €
Gelber Muskateller, feinfruchtig, Weingut Waßmer	0,1l	8,80 €
Orangello-Sprizz, alkoholfrei San Orangello mit Tonic aufgefüllt	0,2l	10,50 €
Weinbergpfirsich-Secco, alkoholfrei	0,1l	10,50 €

Weinbegleitung

Als passenden Rahmen für Ihr Menü empfehlen wir:

2 x Glas Wein 0,1 l	€ 18,00
3 x Glas Wein, inkl. Dessertwein	€ 24,00

UNSER MENÜ

Variation vom Thunfisch

Tatar | Krokette | Tataki | Wakame | Ingwer
(A₁,C,D,N,F)

Rehessenz

Morchelstrudel | Wurzelgemüse
(A₁,C,G,L)

Zitrusfrüchtesorbet

Rindermedaillon

Gratinierter Spargelstern | Garnele | neue Kartoffeln
(B,G,C)

Erdbeer-Rhabarbergrütze

Quarkeis
(G,H₁,H₂)

95,50 €

ohne Vorspeise 71,50 €

Sämtliche Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Service. Kurzfristige Änderungen möglich.
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



Vorspeisen

Bunter Blattsalat Gurke Tomate Croûtons Kürbiskerne (A1,G) <u>vegan möglich</u>	7,50 €
Crème brûlée vom Spargel Bunte Kresse (G,C) <u>vegetarisch</u>	12,50 €
Gebratene Wachtelbrust Thymianjus Couscous Rhabarber (A1)	20,50 €
Carpaccio von Lachs und Seeteufel Limette Dill Crème fraîche Garnele (D,B,G)	22,50 €
Variation vom Thunfisch Tatar Krokette Tataki Wakame Ingwer (A1,C,D,N,F)	24,00 €

Suppen

Spargelrahmsuppe (G) Kerbel	11,00 €
Rehessenz Morchelstrudel Wurzelgemüse (A1,C,G)	13,50 €

Sämtliche Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Service. Kurzfristige Änderungen möglich.
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



Hauptgerichte

	kl. Portion	
Portion Badischer Spargel		
Sauce Hollandaise neue Kartoffeln Kräuterflädle (A1,C,G)	30,00 €	34,00 €
<u>dazu servieren wir:</u>		
Gemischter Schinken (Z1,Z3)	12,00 €	
Lachsfilet (D)	18,00 €	
Rinderfiletsteak	22,00 €	
<u>vegan möglich</u>		
Zanderfilet, kross gebraten		
Provenzianisches Gemüse Bärlauchgnocchi (D,A1,C,G)	34,50 €	38,00 €
Seeteufelmedaillon und Riesengarnelen		
Gebratener Spargel Oliven Tomate Rosmarinkartoffeln (D,B)	42,00 €	46,00 €
Schweinemedallions		
Cognac-Pfeffersoße glacierte Karotten hausgemachte Spätzle (A1,G,C,)	26,50 €	29,50 €
Zartes Kalbsrahmschnitzel		
Mandelbrokkoli hausgemachte Spätzle (A1,C,G)	29,50 €	32,00 €
Geschmorte Lammkeule		
Rosmarinsoße Speckbohnen Gratinkartoffeln (G,C,L)	32,50 €	36,50 €
Maishähnchenbrust		
Lembergerglace Serranoschinken grüner Spargel Tagliatelle (A1,G,C,Z1,Z3)	38,50 €	
Kalbsleberscheiben		
Balsamicojus Apfel Röstzwiebel Kartoffelpüree (A1,G,L)	33,00 €	36,50 €
Rindermedaillon		
Gratinierter Spargelstern Garnele neue Kartoffeln (B,G,C)	47,50 €	51,50 €
Bärlauchspaghetti		
Burrata Tomate Olive (A1,G)		28,00 €
<u>vegetarisch</u>		

Sämtliche Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Service. Kurzfristige Änderungen möglich.
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

Erdbeer-Rhabarbergrütze Quarkeis (G,H1,H2)	10,50 €	
Café Gourmand Drei Minidesserts mit einem Espresso (A1,C,G,H1, H2,H3)	16,50 €	
Brandteig-Knusper-Donut Erdbeeren Waldmeister Yuzu (A1,G,C,H1,H2)	17,50 €	
„Death by chocolate“ Dunkles Mousse weißer Espuma Kakao-Eis Crumble Beeren (A1,C,G,H1,H2)	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 €	
* Erdbeer-Waldmeister	pro Portion	
* Aprikose		
* Zitrusfrüchte		
* Sorbet mit Sekt aufgefüllt	10,00 €	
Dessertwein	0,1 l	6,50 €

Sämtliche Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Service. Kurzfristige Änderungen möglich.
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