



APERITIFS

Champagner Nicolas Feuillatte, Rosé Réserve Exclusive, brut	0,1l	17,00 €
Winzersekt, weiß	0,1l	11,80 €
Winzersekt mit Kirschblütensirup	0,1l	11,80 €
Scheurebe, feinfuchtig, Weingut Schloss Ortenberg, Baden	0,1l	8,80 €
Prisecco alkoholfrei, Manufaktur Geiger, Schlat	0,1l	10,50 €
Limello Tonic, alkoholfrei San Limello Tonic Minze	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 0,1 l, inkl. Dessertwein	€ 22,00

UNSER MENÜ DES MONATS

Jakobsmuschel und Riesengarnele
Couscous | alter Balsamico
(B,R,N,G)

Rehessenz
Steinpilze | Petersilie
(G,C,L)

Kalamansisorbet
Blutorange

Kalbsmedaillon
Morcheln | grüner und weißer Spargel | Flusskrebse | neue Kartoffeln
(G,C,B)

Dreierlei vom Rhabarber
Tonkabohneneis
(H1,H2,C,G,A1)

95,00 €
ohne Vorspeise € 73,00

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

Bunte Salate Croûtons Pinienkerne (A1,G) <u>vegan möglich</u>	7,80 €
Entenleber mit Ziegenkäse Rucola Walnuss Aprikose (G,H3)	17,00 €
Lachstatar Grüner Spargel Vinaigrette Wachtelei (D,C)	19,00 €
Jakobsmuschel und Riesengarnele Couscous alter Balsamico (B,R,N,G)	22,00 €
Kalbsbries gratiniert Spargel Morchel Tomate (C,G)	24,00 €

Suppen

Rehessenz Steinpilze Petersilie (G,C,L)	11,00 €
Schaumiger Spargelsud Morchel Tomate (G) <u>vegetarisch</u>	12,50 €

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	
Seeteufel und Garnele „provincial“ Gebratener Spargel Olive Tomate Rosmarinkartoffeln (D,B)	45,00 €	48,00 €
Edelfische Riesling Blattspinat Bandnudeln (D,A1,G,C,B)	36,00 €	39,00 €
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 €
Entrecôte von der schwäbischen Färs Senf Zwiebel Wurzelgemüse Specktaler (A1,C,G,L,Z1,Z3)	32,50 €	35,50 €
Perlhuhnbrust Rhabarber Thymian Topfenwürfel (A1,C,G,L)		36,00 €
Kalbsmedaillon Morcheln grüner und weißer Spargel Flusskrebse neue Kartoffeln (C,G,B)	45,00 €	48,00 €
Kaninchenkeule Estragon grüner Spargel wilder Reis (G,L)		35,00 €
Portion Badischer Spargel Sauce Hollandaise neue Kartoffeln Kräuterflädle (A1,C,G) <u>vegetarisch, vegan möglich</u>	30,00 €	33,00 €
wahlweise dazu:		
Gemischter Schinken (Z1,Z3)		12,00 €
Lachssteak (D)		15,00 €
Kalbsmedaillon		16,00 €
Ziegenkäse aus Weil im Schönbuch Frühlingsrollenteig Blattspinat Oliven (A1,C,G, <u>vegetarisch</u>)		28,00 €

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

Dreierlei vom Rhabarber 18,00 €
Tonkabohneneis (H1,H2,C,G,A1)

Sorbetvariation 18,50 €
Baiser | Beeren (H1,H2,C,G,A1)

Joghurt-Limettencreme 16,00 €
Erdbeeren | Basilikum (H1,H2,C,G,A1)

Café Gourmand 15,50 €
Minidesserts mit einem Espresso (A1,C,G,H1, H2,H3)

Dreierlei Rohmilchkäse 17,00 €
Comté | Reblochon | Roquefort
Hutzelbrot | Feigensenf | Walnuss (A1,G,C,H3,H2)

Mövenpick Eiscreme 3,70 €
* Vanille (G) * Erdbeere (G) pro Kugel
* Schoko (F,G) * Walnuss (G,H3)

Hausgemachtes Sorbet 7,40 €
* Rhabarber-Erdbeere pro Portion
* Kalamansi
* Cassis

*Sorbet mit Sekt aufgefüllt 10,00 €

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

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