

## 5 Gang Abendmenü zur Spargelzeit

**(Bitte beachten Sie, dass wir an Sonn- und Feiertagen das Fünfgängemenü nicht anbieten.)**

*Tartar vom Thunfisch mit Limetten-Ingwer-Vinaigrette, Avocado und gepickeltem Radieschen*

\*\*\*

*Raviolo vom Kaisergranat  
mit gebratener Garnele auf Spargelragout und Passionsfrucht-Hollandaise*

\*\*\*

*Rinderfilet-Medaillon mit Kalbsbriesröschen, Markgräfler Spargel  
und hausgemachten Kartoffelbällchen*

\*\*\*

*Limetten-Ingwer-Sorbet mit Schwarzwald-Gin und rosa Pfeffer*

\*\*\*

*Erdbeermousse mit marinierten Orangen, Erdbeeren und Espresso-Krokant-Eis*

### **5-Gang-Menü: 76 €**

*Menübestellung abends bis spätestens 20:15 Uhr möglich*

### **Weinbegleitung**

*(von jedem Wein 0,1l)*

*2021er „Rose“ Kabinett trocken, Weingut C. Lang  
Kaiserstuhl Tuniberg, Baden*

*0,1l 4,20 €*

\*\*\*

*2018er Kalkstein Riesling Kabinett trocken, Weingut Martin Wassmer  
Bad Krozingen, Markgräflerland*

*0,1l 4,50 €*

\*\*\*

*2020er „Durbacher Plauelrain“ Spätburgunder trocken, Weingut Schwörer  
Durbach, Ortenau/ Baden*

*0,1l 5,90 €*

\*\*\*

*Kaffee oder Digestif nach Wahl (exkl. Whiskey)*

### **Weinbegleitung (von jedem Wein 0,1l) 18 € pro Person**

*Bei Fragen zu Allergenen, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.*



## Vorspeisen / Zwischengerichte

<b>Kleiner gemischter Beilagensalat</b>	5,90 €
<b>Blattsalat der Saison</b>	6,00 €
- mit Rohkostsalat	6,80 €
- mit Sherry-Vinaigrette, gebratenen Champignons und frisch gehobeltem Parmesan	8,90 €
<b>Salat vom Schwarzen Venere-Reis mit Spargel, Avocado, Rauchlachs und Bio-Hühnerei</b>	14,00 €
<b>Spargelmousse</b> mit grünem Spargel, Passionsfrucht-Vinaigrette und karamellisiertem Ziegenkäse	14,00 €
<b>Tartar vom Rinderfilet</b> mit gebackenem Kalbskopf und Röstbrot	14,50 €
<b>Elsässer Entenleber Terrine</b> mit Rhabarber, Apfel, Hibiskus-Blüten-Reduktion und Brioche	19,50 €
 Suppen	
<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Kräuterflädle	6,00 €
- Mit Rinder Dimsum	8,00 €
<b>Bärlauch-Cremesuppe</b> mit Kaiserschoten und Staudensellerieschaum	7,00 €
- mit gebratener Jakobsmuschel und Garnele	12,00 €
<b>Spargelschaumsüppchen</b> mit eigener Einlage	7,50 €
- mit hausgebeizter Lachsforelle	8,50 €

## Hauptgerichte Spargel

**Badischer Stangenspargel mit aufgeschlagener Buttersauce**

Wahlweise mit Kartoffeln oder Krazete

250g 22,50 €

350g 26,00 €

Wahlweise: - mit Schwarzwälder Schinken Spezialitäten

+ 8,50 €

- mit Maishähnchen-Cordon-Bleu

+ 8,90 €

- mit Doradenfilet

+ 8,50 €

- mit gebratenem Kalbssteak

+ 9,50 €

- mit gebratenem Rinderrückensteak

+ 11,00 €

**Passend zum Spargel empfehlen wir einen 2021er „Maison Blanc“**

Cuvée weiss trocken (Sauvignon Blanc, Müller-Thurgau, Riesling)

Weingut Blankenhorn, Schliengen/Baden

0,25l 9,80€

**Erfrischendes Spiel aus Frucht und Säure, eleganter Trinkfluss & animierende  
Fruchtnoten mit einer gut eingebundenen Säure**

## Fisch

**Filets von der Schwarzwaldforelle** (von Günter Wassmer in Mambach)

auf Rahmkohlrabi mit Kräuterkartoffeln & Weißwein-Soße

25,50 €

**Filet von der Dorade** mit gebratenen Calamaretti,

auf gedünstetem Gemüse mit Sauce Beurre-Blanc und Risotto

28,00 €

## Fleisch (Rind / Kalb / Schwein)

### **Paniertes Kalbsschnitzel**

*in Butterschmalz gebraten mit Preiselbeeren und Zitrone, dazu Pommes frites oder Kartoffelgurkensalat*

24,00 €

**„Schlüssel“ – Familienpfanne** ab 2 Pers. (Kinder bis 9 Jahre essen kostenfrei mit)

*Schweineschnitzel (natur) in Rahmsoße mit hausgemachten Spätzle, Pommes frites und frischem Marktgemüse*

pro Person 19,90 €

### **Zwiebelrostbraten in Burgunderjus**

*mit Röstzwiebeln **oder** Schmelzzwiebeln, Spätzle & Gemüse*

26,80 €

### **Duo von geschmortem Kalbsbäckle und rosa Kalbshüfte**

*mit Spätzle und Gemüse*

28,50 €

### **Rinderrückensteak in Pfefferrahmsoße**

*mit hausgemachten Kartoffelbällchen, gegrillter Spitzpaprika und Mais*

29,50 €

## Lamm

### **Lammrücken** in Petersilienbutter rosa gebraten

*mit Couscous und Orientalischem Auberginenragout*

32,00 €

## Geflügel

### **Cordon-Bleu vom Mais-Hähnchen** (gerollt)

*mit Berggasthofpommes und Marktgemüse*

26,00 €

## Fleischlos

### **Tagliarini-Nudeln** mit getrockneten Tomaten, Peperoni, Knoblauch, Oliven,

*Frühlingslauch, Zucchini und frisch gehobelter Parmesan*

19,50 €

### **Reisbällchen** mit Mozzarella und Bunter Gemüse-Variation

**und Spinatsoße (Vegan möglich)**

19,50 €

**Kartoffelpilztasche** mit Markgräfler Spargel und Sauce Hollandaise (vegan möglich) 29,90 €



Und zum Schluss...

<b>Marinierte Erdbeeren</b> mit Mousse von der Weißen Callebaut-Schokolade und Zitronen-Crumble	8,90 €
<b>Pannacotta</b> mit Rhabarber-Himbeerkompott und Cassisorbet <sup>3)</sup>	8,90 €
<b>Halbflüssiges Schokoküchle</b> mit Vanilleeis (Zubereitungszeit min. 15 Minuten)	9,90 €
<b>Dessertvariation „Schlüssel“</b> – Lassen Sie sich überraschen (Zubereitungszeit min. 20 Minuten)	14,50 €
<b>Sahnemeringe mit Eis</b> (Haselnuss- und Vanilleeis)	8,50 €

Eisbecher

<b>1 Kugel Sorbet</b> <sup>3)</sup> (Cassis, Zitrone, Mango, Birne, Himbeere)	3,00 €
<b>1 Kugel Eis</b> <sup>2)</sup> (Schoko, Vanille, Erdbeere, Hasel – o. Walnuss)	2,60 €
<b>Gemischtes Eis</b> <sup>2)</sup> (mit Sahne)	7,00 € (7,50 €)
<b>Espresso-Krokant-Eisbecher</b> <sup>2)</sup> mit hausgemachtem Espresso-Krokanteis, Schokoeis & Espressolikör <sup>7)</sup>	8,90 €
<b>Nussbecher mit Amaretto und Nüssen</b> Haselnuss-, Walnuss- und Vanilleeis <sup>2)</sup>	8,90 €
<b>„Eispresso“</b> – 1 Kugel Vanilleeis <sup>2)</sup> in Espresso <sup>7)</sup>	4,60 €
<b>Vanilleeis</b> <sup>2)</sup> mit heißen Himbeeren	8,50 €
<b>Schwarzwaldbecher</b> mit Sauerkirschen, Kirschwasser, Vanille- und Schokoeis <sup>2)</sup>	8,90 €
<b>Birnenschwips</b> <sup>3)</sup> – Klein aber fein 1 Kugel Birnen sorbet mit Schwarzwälder Williams	5,60 €