

5 Gang Abendmenü zur Spargelzeit

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

*Rauchlachs mit Ketacaviar, Kräuter-Öl-Vinaigrette und
rohmariniertem Spargel*

Raviolo vom Kaisergranat auf Spargelragout mit Passionsfrucht Hollandaise

Kalbsrückensteak mit Morchel-Rahmsoße, Markgräfler Spargel und Thymian-Polenta

Limetten-Ingwer-Sorbet mit Schwarzwald Gin und Rosapfeffer

Orangentarte mit Baiser, marinierten Erdbeeren und Kokosnusseis

5-Gang-Menü: 89 €

Menübestellung abends bis spätestens 20:15 Uhr möglich

Weinbegleitung

(von jedem Wein 0,1l)

*2021er C. Lang Rosé Kabinett trocken
Weingut C. Lang, Kaiserstuhl-Tuniberg/Baden*

0,1l 4,20 €

**

*2021er Eisacktaler Weißburgunder trocken DOC
Eisacktaler Kellerei Cantina Valle Isarco, Klausen/Südtirol*

0,1l 5,10 €

*2020er „Gipskeuper“ Spätburgunder trocken
Weingut Klumpp, Bruchsal/Kraichgau*

0,1l 7,80 €

Kaffee oder Digestif nach Wahl (exkl. Whiskey)

Weinbegleitung (von jedem Wein 0,1l) 19 € pro Person

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



Vorspeisen / Zwischengerichte

Kleiner Beilagensalat mit Rohkost	6,80 €
Blattsalat der Saison	7,00 €
- mit Rohkostsalat	7,80 €
- mit Sherry-Vinaigrette, gebratenen Champignons und frisch gehobeltem Parmesan	9,50 €
Spargel-Salat mit Avocado, und gebackenem Bio-Hühner	12,50 €
- mit Rauchlachs	14,50 €
Spargelmousse mit grünem Spargel, Granatapfel-Vinaigrette und karamellisiertem Ziegenkäse	12,50 €
Glasierte Weinbergschnecken (10Stck) auf Bärlauchcreme mit Knoblauch- und Speckchip dazu geröstetes Weißbrot	14,50 €

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	6,80 €
- mit pochiertem Ei und Croûtons	7,50 €
Bärlauch-Cremesuppe mit Räucherforelle	8,50 €
Spargelschaumsüppchen 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

+ 8,00 €

- mit Wolfsbarschfilet

+ 9,80 €

- mit gebackenem Kalbsschnitzel

+ 9,50 €

- gebratenen Rinderfilet-Medaillons

+ 14,50 €

Passend zum Spargel empfehlen wir einen 2022er „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**

Fleischlos

Kartoffelbällchen gefüllt mit Veganem Cheddarkäse

dazu gegrillte Spitzpaprika, Maiskolben und frischer Blattspinat

21,50 €

Ragout von Spargel und Steinchampignons im kross gebackenem Teigkissen

mit Markgräfler Spargel und Sauce Hollandaise

26,50 €

Frische Tagliarini-Nudeln mit getrockneten Tomaten, Peperoni, Knoblauch, Oliven,

Champignons, Frühlingslauch, Zucchini und frisch gehobeltem Parmesan

18,90 €

Fisch

Filets von der Schwarzwaldforelle (von Günter Wassmer in Mambach)

auf Rahmkohlrabi mit Kräuterkartoffeln & Gutedelsoße

26,00 €

Filet von der Dorade auf Pulporisotto,

auf gedünstetem Gemüse & Krustentiersauce

28,50 €

Fleisch (Rind / Kalb / Schwein)

Paniertes Kalbsschnitzel

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

26,00 €

Zwiebelrostbraten in Burgunderjus

*mit Röstzwiebeln **oder** Schmelzzwiebeln, Spätzle und Marktgemüse*

31,50 €

Rinderrückensteak (ca. 250 g)

mit Marktgemüse und Berggasthofpommes

32,50 €

- mit Kräuterbutter

+ 2,00 €

- mit Pfefferrahmsoße

+ 2,00 €

- mit BBQ-Lack

+ 2,00 €

24 Stunden gegarter Schweinebauch und Filet vom Duroc-Schwein

mit Kartoffelbällchen und Gemüse

25,50 €

Rosa Kalbhüfte in Cognac-Rahmsoße

mit Spätzle und Marktgemüse

26,50 €

„Schlüssel“ – Familienpfanne ab 2 Pers. (Kinder bis 10 Jahre essen kostenfrei mit)

Schweineschnitzel (natur) in Rahmsoße mit hausgemachten Spätzle,

Pommes frites und frischem Marktgemüse

pro Person 22,00 €

Lamm

Duo von Rosa Lammrücken und geschmorter Lamm-Haxe

mit frischem Blattspinat und Thymianpolenta

29,50 €

Geflügel

Cordon-Bleu vom Mais-Hähnchen mit hausgemachten Kartoffelbällchen

und Marktgemüse

26,50 €



Und zum Schluss...

Marinierte Erdbeeren mit Florentiner crunch, weißem und dunklem Schokomousse	9,80 €
Halbflüssiges Schokoküchle mit Vanilleeis (Zubereitungszeit min. 15 Minuten)	11,90 €
Rhabarber-Himbeer-Ragout mit Mascarpone mousse und Mangosorbet	9,80 €
Crème brûlée mit Cassisorbet	11,90 €
Dessertvariation „Schlüssel“ – Lassen Sie sich überraschen (Zubereitungszeit min. 20 Minuten)	17,50 €
Sahnemeringe mit Eis (Haselnuss- und Vanilleeis)	9,50 €

Eisbecher

1 Kugel Sorbet ³⁾ (Cassis, Zitrone, Mango, Birne, Himbeere)	3,60 €
1 Kugel Eis ²⁾ (Schoko, Vanille, Erdbeere, Hasel – o. Walnuss)	3,00 €
Gemischtes Eis ²⁾ (mit Sahne)	8,00 € (8,50 €)
Espresso-Krokant-Eisbecher ²⁾ mit hausgemachtem Espresso-Krokanteis, Schokoeis & Espressolikör ⁷⁾	9,90 €
Nussbecher mit Amaretto und Nüssen Haselnuss-, Walnuss- und Vanilleeis ²⁾	9,90 €
„Eispresso“ – 1 Kugel Vanilleeis ²⁾ in Espresso ⁷⁾	5,20 €
Vanilleeis ²⁾ mit heißen Himbeeren	9,20 €
Schwarzwaldbecher mit Sauerkirschen, Kirschwasser, Vanille- und Schokoeis ²⁾	9,00 €
Birnenschwips ³⁾ – Klein aber fein 1 Kugel Birnen sorbet mit Schwarzwälder Williams	6,50 €