



## A b e n d m e n u

Gebratener Pulpo mit Frühlingslauch und Knoblauch,  
Kimchi-hausfermentierter Chinakohl auf koreanische Art-  
und Wildkräutersalat

\*\*\*

Pochiertes Forellenfilet  
auf Blattspinat und Safran-Gemüsesahne

\*\*\*

**Kalbrückensteak mit sahnigen Pfifferlingen,**  
Portweinjus, Gemüsevariation  
und hausgemachten Spätzle

oder

**Gebratene Edelfische und Gambas**  
auf Rieslingsauce mit Pfifferlingen,  
Gemüsevariation und Rissoléekartoffeln

\*\*\*

Quarkmousse an Aprikosenragout  
mit Beeren und Himbeersorbet

69,00

## V e g e t a r i s c h e s M e n u

Wildkräutersalat mit gebratener Wassermelone,  
Schafskäse, Kirschtomaten, Minze  
und Basilikum

\*\*\*

Gaspacho Andaluz mit Crostini

\*\*\*

**Zucchini-puffer mit sahnigen Pfifferlingen**  
und kleiner Gemüsevariation

\*\*\*

Quarkmousse an Aprikosenragout  
mit Beeren und Himbeersorbet

49,00

Ein Glas Wein pro Gang nach Empfehlung unseres Restaurantleiters  
+ 0,5 l Mineralwasser + Kaffee oder Espresso zum Abschluss des Menüs  
Getränkepaket pro Person 22,00 €

## V o r s p e i s e n

**Gebratener Pulpo** mit Frühlingslauch und Knoblauch,  
Kimchi- *hausfermentierter Chinakohl auf koreanische Art-* und Wildkräutersalat 18,50

**Ziegenkäsetaler im Brickeig** mit Koriandervinaigrette und Salatbouquet 15,00

**Wildkräutersalat** mit gebratener Wassermelone,  
Schafskäse, Kirschtomaten, Minze und Basilikum 15,00

**Badisches Schneckensüpple** 8,50

## H a u p t g e r i c h t e

**Filet-Pfeffersteak rosa gebraten**  
mit Pfefferbéarnaise, glasierten Böhnchen und Pommes frites 36,00

**Gebratene Edelfische und Gambas auf Rieslingsauce**  
mit Pfifferlingen, Gemüsevariation und Rissoléekartoffeln 36,00

**Kalbrückensteak mit sahnigen Pfifferlingen,**  
Portweinjus, Gemüsevariation und hausgemachten Spätzle 34,00

**Kaltes Roastbeef bunt garniert** mit Sauce Remoulade  
und Bratkartoffeln 26,00