

U n s e r A u s w a h l m e n u

Gebackene Gambas

Pak-Choi-Salat / asiatische -Krustentier vinaigrette

oder

Vegan

Hausgemachte Falafel

Paprika-Humus / Granatapfel / Blattsalat

Vegetarisch

Katalanischer Spinat

mit Knoblauch / Pinienkernen / Rosinen / Olivenöl

oder

Badisches Schneckenrahmsüpple

Rosa gebratenes Kalbsfiletmédailon

Sauce Hollandaise / Mengener Stangenspargel / Kratzete

oder

In Thymianbutter gebratenes Seeteufelmédailon

Rieslingsauce / sautierter grüner Spargel, Speck & Tomate / Kartoffele

oder

Vegetarisch

Hausgemachte Tortellini mit Artischocken und Pecorino gefüllt

Frühlingsgemüse mit Spargel / Tomatenjus / Parmesan

Pistazien-Schokoladentörtchen auf Knusperboden

Joghurtsorbet / marinierte Erdbeeren

4-Gang-Menü 79,00 €

mit vegetarischem Hauptgang 69,00 €

Sie können die Gänge aus dem Menü gerne auch einzeln bestellen.

Unser Getränkepaket - nur exklusiv zum Menü:

Weinfolge

1 Glas pro Gang

2023 „Gutswein“ Weißburgunder & Chardonnay Qualitätswein trocken

Weingut Freiherr von Gleichenstein, Oberrotweil

2023 Fasskollektion # 2 Grauer Burgunder Kabinett trocken

Weingut Martin Räßle, Oberrotweil

oder

2022 Spätburgunder Qualitätswein trocken

Wein aus ökologischem Anbau Weingut Abril, Bischoffingen

2022 Pfaffenweiler Batzenberg Muskateller Qualitätswein feinfruchtig

Weingut Heinemann, Scherzingen

Inklusiv 0,75 l Mineralwasser & Kaffee oder Espresso

pro Person 29,00 €