

€

**Vorspeisen****Roh marinierte Wildlachsscheiben / asiatischer Glasnudelsalat**

Vinaigrette von gerösteten Gamba-Schalen / grüne Thai-Gazpacho / Wildkräuter 19,00

**Hausgemachte Gänseleberterrinen**

Quittengelee / Salatbouquet / warmer Briochetoast 26,00

Dazu ein Glas Achkarrer Schlossberg „Bestes Fass“ Ruländer Trockenbeerenauslese 5 cl 8,50

**Vegetarische Vorspeise:**Salat von Büffelmozzarella, Avocado und Mango in leichter Basilikumvinaigrette  
Kalamata-Oliven / Blattsalat 17,00**Unsere vegane Vorspeise:**Quinoa-Salat / eingelegter grüner & weißer Spargel  
Tomate / Frühlingslauch / Olivenöl / Wildkräuter 17,00**Zwischengerichte**

Hechtklößchen / Blattspinat / Safran-Gemüsesahne 19,50

Gambas Don Alfredo –pikant gewürzt- / Zwiebel-Knoblauch-Chilibutter 19,50

**Suppen**

Veganes Tomaten-Ingwersüppchen / Curry &amp; Zitronengras 9,00

Oxtail / alter Sherry 9,00

Kraftbrühe / Flädle 7,50

**Fleischloser Hauptgang**Gebratene Kartoffelgnocchi / Rosmarinapfel / karamellierte Walnüsse  
frittierter Rucola / Ziegenkäsesauce 29,00**Veganer Hauptgang**Kartoffel-Bärlauchtortellini  
gebackener Spargel / Kräuteröl 29,00

## Unsere Fleischklassiker

€

### Die Spezialität des Hauses:

#### Rosa gebratener Lammrücken unter der Kräuterkruste

reduzierte Lammjus / Artischocken / Chorizo / Tomate / Kartoffel-Erbsenpüree 39,00

#### Rosa gebratenes Filet-Pfeffersteak / gegrillter grüner Spargel

Marmelade von knusprigem Speck & Schalotten / gebratene neue Kartoffeln 42,00

#### Zweierlei vom Stubenküken

-in Riesling pochierter Brust / in Rosmarinbutter gebackene Keulchen-  
Pommery-Senfsauce / Gemüsebouquet / Tagliatelle 38,00

### Das Lieblingsgericht unserer Gäste:

#### Badisches Rahmtöpfle -Schweinefiletmédailles-

frischen Pilzen / hausgemachten Spätzle / bunter Salatteller 31,00

## Fischgericht

#### Gebratene Edelfische & Gamba

Mengener Stangenspargel / Parmesan / Olivenöl  
Rieslingsauce / gebratene neue Kartoffel 38,00

## Süßes Finale

#### Schloßberg-Bömbke -Kirschwasserbömbke-

Sauerkirschen / Kirschwasser / Sahne 9,50

Crème brûlée / Joghurt-Limonensorbet / marinierte Erdbeeren 12,00

#### Gratiniertes Passionsfruchtparfait

Himbeer coulis / Sorbet / frische Früchte 12,50

Dessert-Variation drei verschiedene Desserts / frische Früchte 14,50

### vegan

#### Veganes Pistazienmousse-Törtchen auf Dattel-Mandelboden

Mangosorbet / marinierte Erdbeeren 14,50

**Bitte beachten Sie, dass wir ein Serviceentgelt von 3,50 € berechnen, wenn Sie sich ein Gericht teilen.**

Wenn Sie unter Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal und / oder fragen Sie nach unserer Allergietabelle, in welcher die 14 Hauptallergene in unseren Speisen aufgeführt sind.

- 
- |    |   |    |                                 |
|----|---|----|---------------------------------|
| 1) | mit Farbstoff                                     | 6) | geschwärzt                      |
| 2) | mit Konservierungsstoff                           | 7) | enthält eine Phenylalaninquelle |
| 3) | mit Süßungsmittel                                 | 8) | coffeinhaltig                   |
| 4) | mit Phosphat                                      |    |                                 |
| 5) | mit Antioxidationsmittel mit Geschmacksverstärker |    |                                 |
| 9) | chininhaltig                                      |    |                                 |