


Menü


Gebratener Irischer Lachs,
grüner Spargel mit in Bärlauchöl
geschmolzenen Kirschtomaten

 Spargelcremesuppe

 Flat-Iron-Steak vom heimischen Weidekalb, Kalbsjus

Portweinzwiebeln, Selleriepüree

Maccaire- Kartoffeln

 Crème Brûlée mit Erdbeersorbet

€ 62,00

Menü ohne Suppe € 56,00

Vegetarisches Menü

Gebackener Ziegenfrischkäse,
in Bärlauchöl geschmolzene Kirschtomaten,

Rucolasalat

Spargelcremesuppe


Bärlauchknödel auf Spargelragout mit Tomate

Crème Brûlée mit Erdbeersorbet


€ 42,00

Menü ohne Suppe € 36,00

Vorspeisen

 Kleiner bunter Blattsalat mit Paprika, Radieschen,
Tomate und Gurke
€ 6,50

Gebratener irischer Lachs,
grüner Spargel mit in Bärlauchöl
geschmolzenen Kirschtomaten
€ 17,00

 Gebackener Ziegenfrischkäse,
in Bärlauchöl geschmolzene Kirschtomaten,
Rucolasalat
€ 14,00

Suppen

Spargelcremesuppe
€ 7,90
Klare Kraftbrühe mit Flädle
€ 7,50

Salate

Kleiner bunter Blattsalat mit Paprika, Radieschen und Gurke
€ 6,50

Großer bunter Blattsalat mit Paprika, Radieschen, Gurke
mit gebackenem Camembert
€ 17,00

Mit Schnitzelstreifen vom Schwäbisch Hällischen Landschwein
€ 17,50

Badischer Spargel

Wir beziehen unseren Spargel von den Spargelfeldern des Bioland- Weingutes – Spargelhofs Landmann bei Freiburg. angebaut auf 145 Mio. Jahre altem Jurakalkstein, auf Lössterroir gewachsen. Dies gibt dem Spargel sein besonders feines Aroma.

*Portion Stangenspargel mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter,
Salzkartoffeln oder Bärlauch- Kartoffelplätzchen*

€ 24,00

und dazu können Sie mit dem jeweiligen Aufpreis wählen:

Portion Schinken € 7,50

*Luftgetrockneter Bauernschinken und
Kochschinken vom Schwäbisch Hällischen Landschwein*

Rumpsteak € 16,00

Rinderfilet € 18,00

Kalbsschnitzel Paniert oder „natur“ € 14,00

Gebratenes Filet vom irischen Lachs € 14,00

Zum Spargel empfehlen wir: Pinot Blanc, Weingut Landmann, Freiburg-Waltershofen

0,25 l € 6,80, 0,1 l € 3,40

Vom heimischen Weiderind

(Auf Anfrage teilen wir Ihnen gerne mit von welchem Hof unser Rindfleisch aktuell stammt)

Wir verwenden nur ganze Rinderrücken am Knochen und andere Teile ausschließlich von der Färse (weibliches Tier, welches noch nicht gekalbt hat). Dieses Fleisch eignet sich besonders gut für die Trockenreifung.

Das Rinderfilet reift mind. 14 Tage, das Roastbeef und andere Teile mindestens 28 Tage am Knochen in unserem Reifeschränk. (Dry Aged)

Wir braten unsere Steaks am liebsten Bleu (mit einem leichten rohen Kern), saignante (kurz vor medium) oder medium.

Wer sein Steak nicht ganz so saftig haben möchte, kann es à point (noch mit einem leicht rosa Kern aber fast durch) bestellen.

Wir bitten um Verständnis, dass wir unsere Steaks nicht ganz durchbraten möchten, weil sie dann keinen Genuss mehr darstellen.

Unsere Steaks

*Zwiebelrostbraten vom Roastbeef
mit Spätzle und Gemüse
€ 29,90*

*Cap of Rib Eye, Kalbsjus
Portweinzwiebeln, Selleriepüree
Maccaire- Kartoffeln
€ 32,00*

Hauptgerichte

Bitte beachten Sie, dass wir pro Tisch nicht mehr als 5 verschiedene Gerichte zubereiten können.

*Irischer Lachs, Spargelragout mit Tomate,
Bärlauch- Kartoffelplätzchen
€ 29,00*

Vom heimischen Reh

(nicht Bio, Wildfang)

*Rehragout mit Preiselbeeren,
Spätzle und Salatteller
€ 22,50*

*Rosa gegarte Rehkeule, Steinchampignons,
Burgunderjus, braisierter Chicoree,
Spätzle
€ 32,00*

Vom Schwäbisch Hällischen Landschwein

*Rückensteak mit Tomaten-Paprikabutter,
Pommes Frites, kleiner Salat
€ 24,00*

*Cordon Bleu mit Pommes Frites
€ 20,00*

 Vom Hohenloher Kalb

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren, Pommes Frites

€ 27,00

Flat-Iron-Steak vom heimischen Weidekalb, Kalbsjus

Portweinzwiebeln, Selleriepüree

Maccaire- Kartoffeln

€ 32,00

Vegetarisch


 Bärlauchknödel auf Spargelragout mit Tomate

€ 18,00


Gemüsecurry mit Basmatireis

€ 17,50


Dessert

 Pana Cotta von weißer Schokolade mit badischen Erdbeeren und Erbeermark

€ 7,90

 Crème Brûlée mit Erdbeersorbet

€ 7,90

 Mousse von der Zartbitterschokolade mit hausgemachtem Gewürzeierlikör

€ 6,90

Unsere Eissorten aus eigener Herstellung

Kugel € 3,00

 Milcheis:

Vanille, Schokolade

 Sorbet:

Himbeere, Erdbeere, Rhabarber