

Unsere Vorspeisen

Gulaschsuppe hausgemacht	7,80
Carpaccio vom Rinderfilet mit Pinienkernen & gehobeltem Parmesan	16,80
Spargel-Süpple mit Bärlauch-Öl & Parmesanchip	8,90
Spargel vom Grill mit Forellentatar, Zitronenschaum & Gartenkresse	12,80

Gerichte mit Salat

Beilagen-Salat	5,50
Blattsalate an Hausdressing „Land & Meer“ mit frisch gebratenem Fisch & Fleisch umlegt	22,80
Blattsalate an Hausdressing „Noah“ mit frisch gebratenen Rinderstreifen vom Schwarzwälder Rind	19,80
Wurstsalat mit <u>oder</u> ohne Käse & Zwiebeln, fein garniert mit Brot + Portion Bratkartoffeln	11,80 zzgl. 5,50
Bunter Spargelsalat mit gekochtem Ei	13,80

Haben Sie eine Allergie? – dann sprechen Sie uns bitte an.
Saucen und Salatdressing glutenfrei, Salatdressing ausschließlich vegan
Alle genannten Preise sind in € und inkl. Umsatzsteuer

Unser Spargel-Menü

Spargel-Süpple | Bärlauch-Öl

Feine Cremesuppe aus weißem Spargel, aufgeschäumt wie ein Cappuccino, dazu ein aromatisches Bärlauch-Öl und ein kross gebackener Parmesan-Chip als Garnitur

Gutedel, Hauswein

0,1l 3,--

Spargel vom Grill | Forellentatar | Zitronenschaum | Gartenkresse

Leicht gerösteter Spargel mit gebeiztem Forellentatar, feine Zitrusnote und frische Kräuter

2024 Weißer Burgunder trocken, Winzerverein Munzingen

0,1l 4,50

Hauptgang zur Wahl

Duett von weißem & grünem Spargel | Kalbsrücken rosa gebraten

Kartoffel-Spargel-Gratin | Sauce Béarnaise

Ein eleganter Klassiker neu interpretiert:

butterzarter Kalbsrücken, dazu Kartoffelgratin neu interpretiert,

frische Kräuter und eine feine Sauce Béarnaise mit Estragon

2022 Grauer Burgunder, Weingut Dr. Heger, Ihringen

0,1l 4,50

oder

Duett von weißem & grünem Spargel | Zander

Bärlauch-Nudeln | Hummer-Schaum

0,1l Sauvignon Blanc trocken

0,1l 4,50

lauwarmer Schokoladenkuchen

mit Himbeersauce

0,1l 2024 Muskateller Weingut lieblich WG Wolfenweiler

0,1l 4,50

53,-- für das 4-Gang-Menü

44,-- für das 3-Gang-Menü (*Vorspeise zur Wahl*)

37,50 nur Fleisch-Hauptgang

Unsere Hauptgerichte

Schweinefilet-Medaillons

mit frischen Rahm-Champignons & einer Beilage Ihrer Wahl 20,80

Cordon Bleu vom Kalbsrücken

mit Bratensauce, Zitronenecke & einer Beilage Ihrer Wahl 26,80

Rumpsteak, nach Wahl gebraten

mit Kräuterbutter, Zwiebeln & einer Beilage Ihrer Wahl ca. 240g 25,80

ca. 300g 29,80

zzgl. Grill-Gemüse oder Beilagen Salat zzgl. 5,50

Original Wiener Schnitzel vom Kalb

mit eingelegten Preiselbeeren, Sardellen & Zitrone
& einer Beilage Ihrer Wahl 24,80

Schweineschnitzel paniert

mit Bratensauce, Zitronenecke & einer Beilage Ihrer Wahl 17,80

Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“

mit Rahm-Champignons & einer Beilage Ihrer Wahl 22,80

Rinderleber geschnetzelt „geröstet“ oder „sauer“

mit Sellerie-Püree & einer Beilage Ihrer Wahl 18,50

Beilagen zu den Gerichten:

Pommes frites / Kroketten / hausgemachte Spätzle / feine Nudeln / Bratkartoffeln
frisches Gemüse / Salat als Beilage

Beilage extra 5,50

Spargelkarte

Portion frischer badischer Spargel (ca. 340 g Rohgewicht)

mit Sauce Hollandaise dazu Kartoffeln oder Kratzede

24,80

wahlweise dazu:

a.	gemischter Schinken – Batzenberger Kochschinken & Schwarzwälder Schinken	6,50
b.	Rumpsteak (ca. 180g)	15, --
c.	Rinderfiletsteak (ca. 150g)	15, --
d.	Maishähnchen, auf der Haut gebraten (ca. 200g)	12,--
e.	Schweineschnitzel	6,50
f.	Kalbsschnitzel	8,--

Spargel-Toast

Spargel auf Toast, überbacken mit Schinken & Sauce Hollandaise

19,80

Bärlauch-Spargel-Pfännle

mit Nudeln, Blattspinat, Kirschtomaten, Pinienkernen & Parmesan
+ gebratenen Riesengarnelen

zzgl.



20,80

7,80

Hausgemachter Rinder-Burger mit gebratenem Spargel (100% Rind, 180g Fleisch)

mit hausgemachtem Brötchen, Karamell-Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Kräuter-Mayo
& einer Beilage Ihrer Wahl

18,90

Spargel Mailänder-Art,

mit gekochtem Schinken & Käse,
kleine Kartoffeln & Sauce-Hollandaise

24,80

Unsere Empfehlungen

Hausgemachte Kalbsfleischküchle an Rahmsauce

& einer Beilage Ihrer Wahl

17,80

Vegi-Burger „Umami-Style“

mit hausgemachtem Brötchen, Gurken, Tomaten, Kräuter-Mayo
& einer Beilage Ihrer Wahl



18,90

Beilagen zu den Gerichten:

Pommes frites / Kroketten / hausgemachte Spätzle / feine Nudeln / Bratkartoffeln
frisches Gemüse / Salat als Beilage

Beilage extra 5,50

Was Süßes ...

Mousse au Chocolat mit Vanilleeis & Beeren	7,--
Creme Brûlée , im Gläsle	6,--
Apfel-Tartelette mit Vanilleeis	7,80
Gemischtes Eis (verschiedene Sorten) 3 Kugeln mit Sahne	4,50 zzgl. 0,50
Café Gourmand ein Espresso mit zwei kleinen Desserts	7,50
lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanille-Eis und Himbeersauce	8,50
Affogato Espresso mit einer Kugel Vanille-Eis	4,--

Kindergerichte *für Kinder bis 12 Jahre*



Räuberteller Du bekommst einen Teller und isst von Mama & Papa	000 Cent
Goofy's Lieblingsessen Pommes Frites mit Ketchup & Mayo	450 Cent
Asterix & Obelix Frisches Gemüse mit Kartoffeln	500 Cent
Rapunzel-Teller Spätzle mit Sauce	450 Cent
Bonanza-Teller Schweineschnitzel mit Pommes Frites, Ketchup	950 Cent
Alf-Teller Kalbsschnitzel paniert, Pommes Frites, Ketchup	1550 Cent
Poseidon Fischstäbchen mit Pommes Frites	950 Cent

Alle Preise in € und inkl. 19% Umsatzsteuer

Speisekarte



Ganztägig warme Küche 11:00 Uhr bis 21:00 Uhr

**Bitte beachten Sie auch unsere vielseitige Weinempfehlung
Alle Preise in € und inkl. Umsatzsteuer**