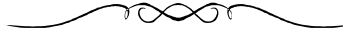


Lucie Schulte 's Frühlingsgenuss

Als Essklasse 3 (Suppe, Hauptgang und Dessert)
oder
als Essklasse 5

Erdbeer Martini mit Limetten Minz Schaum



Geräucherte Gambas mit Meersalz und Knoblauch
auf Kimchi



Hummerschaumsuppe mit Pernod



Filet vom Black Angus mit in schäumender Butter gebratenem Kalbsbries
mit Frühlingspilzen auf Blauschimmel Thymian Flammkuchen

"Pinataro" Nero di Troia Puglia IGP trocken
Gl. 8,00 € / Fl. 28,00

oder

Gerösteter Pulpo auf jungen Chili Spinatblättern
mit Wasabi Kartoffeln und Soja Limonen Glace

Riesling, trocken
Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl, Mosel, Gl. 8,70 € / Fl. 30,00 €



Süße Frühlings Gedanken

Essklasse 3 45,00 €
Essklasse 5 67,50 €

Vorspeisen

Hausgebackenes Brot mit Kapern-Sardellen Butter oder Bärlauch Quark

6,50 €

Frühlingssalatspitzen und Wildkräuter im Dijon Senf Dressing mit gegrillten
Rinderfiletstreifen und Parmesan

16,50 €

Carpaccio vom Weiderind mit Meersalz,
Ölrauke, Grana Padano und Balsamico 12 Jahre

16,50 €

Euro Asiatische Tapas Inspiration

19,50 €

Gern auch etwas größer für 2 Personen 27,00 €

Vitello tonnato neu interpretiert

18,00 €

Besondere Empfehlung des Maître

Suppen

Pot au feu von Garnele und Mittelmeer Dorade mit Wurzelgemüse,
Tomaten und frischem Thymian in Absinth

Besondere Empfehlung des Maître

14,50 €

Bärlauch Schaumsuppe

8,50 €

Sorbet

Sorbet von der Ananas in Don Papa Baroko Rum

9,50 €

Besondere Empfehlung des Maître

Rhabarbersorbet mit Erdbeeren im Secco Bad

7,50 €

Vegetarische Gerichte

Gratiniertes Provenzalisches Gemüse mit Mozzarella, Meersalzkartoffeln
und Basilikum Pesto

23,50 €

Gewürztraminer Riesling Cuveé QbA halbtrocken

Winzergenossenschaft Laufen Marktgräferland/ Baden, Gl. 7,50€ / Fl.26,00€

Perlgraupen Risotto mit jungem Frühlings-Blattspinat, grünem Spargel und
Pecorino

22,00 €

Weißburgunder, trocken

Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl, Mosel, Gl. 8,00 € / Fl. 28,00 €

Fisch

Krosses Doraden Filet mit gebratenem grünem Spargel,
Ravioli Vitello&Salvia und würziger Pommery Senf Butteremulsion

28,50 €

Elbling, trocken,

Weingut Schloss Proschwitz-Prinz zur Lippe, Sachsen

Gl. 9,50 € / Fl. 32,00 €

Gegrillter Fjordlachs mit Limone und Meersalz auf Koriander Kimchi
dazu cremiger Kreuzkümmel Hummus und Sesamöl

Besondere Empfehlung des Maître

27,50 €

Riesling, trocken

Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl, Mosel, Gl. 8,70 € / Fl. 30,00 €

Harmonie von Fisch und Meer
an einer Sauce mit viel Butter und noch mehr Gefühl
dazu grüner Spargel und Kartoffel Kapern Mus

28,00 €

Grauburgunder Kabinett, trocken,

Weingut Arndt Köbelin, Kaiserstuhl, Baden, Eichstetten, Gl. 8,70 € / Fl. 30,00€

Gegrillter Pulpo in Knoblauch und Rosmarin
mit schwarzem Oliven Kartoffelmus dazu grüne Paprika Tomaten Konfitüre

Besondere Empfehlung des Maître

27,50 €

Rosé, trocken

Weingut Schloss Proschwitz-Prinz zur Lippe, Sachsen, Zadel Gl. 9,50 € / Fl. 32,00 €

Fleisch

Gebratenes Maispoularden Brüstchen mit gerösteten Oliven Brioche,
gegrillten Tomaten und cremigem Estragon- Frischkäseschaum

27,50 €

*Grauburgunder Kabinett, trocken,
Weingut Arndt Köbelin, Kaiserstuhl, Baden, Eichstetten, / Gl. 8,70 € Fl. 30,00 €*

Kalbsleberknödel in Salbei Parmesan Rahm,
mit Walnuss Gnocchi

25,50 €

Primitivo Cinquenoci DOC trocken, Azienda Agricola Masseria Tagaro
Gl. 8,00 € / Fl. 28,00 €

Geschmorte Ochsenbäckchen, grüner Spargel dazu geräucherte Mashed
potatoes verfeiert mit Muskat

28,00 €

Pinataro" Nero di Troia Puglia IGP trocken
Gl. 8,00 € / Fl. 28,00 /

Rosa Barbarie Entenbrust auf Trüffel- Camembert- Fondue mit
Zuchtpilzen und Orangen Rosmarin Senf
Besondere Empfehlung des Maître

28,50 €

Lagrein Kaltern DOC, trocken, Südtirol Alto Adige

Gl. 9,50 € / Fl. 32,00 €

Men`s Giant Beef Burger Blue Cheese 222 mit Rucola und grünem
Spargel dazu Süßkartoffel pommes frites

26,00 €

Cuvée Tradition Corbières AC. Trocken Château de Luc

Gl. 9,50 € / Fl. 32,00 €

Gegrilltes Filetsteak mit Sc. Bearnaise und Thymian Ratatouille dazu
Steakhouse pommes frites

200 g 32,50 €

'when we dance' Chianti DOCG, trocken, Tenuta il Palagio -by STING / Toscana

Gl. 8,00 € / Fl. 28,00 €

Spargel

Genießen Sie das kostbare
Frühlingsgemüse ganz klassisch!
Aufgrund der in der Spargelsaison stark schwankenden Preise, bieten wir Ihnen das
kostbare Gemüse fairerweise zum Tagespreis an.

Geschäumte Spargel Cremesuppe
6,50 €

Weißer Stangenspargel mit Sc. Hollandaise,
dazu Kalbsschnitzel oder gegrilltes Mittelmeer Doraden Filet und
Kresse Kartoffelchen

Wir tranchieren und servieren Ihnen ab 2 Personen

Chateaubriand 500 g
mit Sauce Bearnaise und Demiglace
Frühlingsgemüse, Spargel & Zuchtpilzen
dazu Fourme d'Àmbert Gratin, Rosmarin Kartoffeln und
Basilikumgnocchi

Preis für 2 Personen 89,00 €

Dazu empfehlen wir unseren

*Koonunga Hill Shiraz Cabernet, trocken Penfolds / South Australia
0.75 l 49 €*

Kennen Sie unsere Kochschule Genussreich?

Mehr Information



Neu! Unser Teamkochen ab 01.05.2024

Dessert und Käse

Unsere kleine Leckerei die immer rutscht
Lassen Sie sich überraschen oder ich verrate es Ihnen ausnahmsweise!
6,50 €

Geeistes Grand Marnier Soufflé
mit frischen Erdbeeren
Besondere Empfehlung des Maitre

9,50 €

Warmes Mandel-Nougat Soufflé,
dazu Kirsch Sorbet
11,50 €

Crème brûlée
8,50 €

Süße Frühlingsinspiration
12,00 €

Schlesische Mohnklöße mit Vanillerahm
8,50 €

Französische Käseauswahl mit Feigensenf
13,50 €

*Floralis Dessertwein, Miguel Torres, Catalunya, Spanien,
Glas 0,1 l - 4,10 €*