



APERITIF

“Springtime“ alkoholfreier Cocktail	0,2 l	€ 6,00
Glas Champagner »Pierre Gimonet & Fils«	0,1 l	€ 11,50
Kir Royal	0,1 l	€ 11,50
Rebujito	0,2 l	€ 6,80
Qucumber	0,2 l	€ 6,80
Prisecco alkoholfrei, Manufaktur Geiger	0,1 l	€ 6,50

MENÜ der Woche

Dazu empfehlen wir:

Sauvignon blanc 0,2l € 10,50	Rioja Rosé 0,2 l € 9,50
Bouchard Aîné & Fils, 0,1l € 5,30	Baron de Ley 0,1 l € 4,80

Gegrilltes Rotbarbenfilet auf Wakamesalat und Safranmayonnaise

Tomatenkraftbrühe mit Basilikumnocken

Kalbsmedaillon auf gratiniertem Spargel und Morcheln, dazu neue Kartoffeln

Waldmeisterbowle mit Erdbeeren und Champagnersorbet

€ 63,00

ohne Vorspeise € 50,50

Dessertwein: Enselberg, Ruländer Auslese, ABRIL 5 cl € 4,40

VORSPEISE

Bunter Frühlingssalat mit Spargel, Sprossen und Pfirsich in Holunderblütenvinaigrette	€ 11,50
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesan	€ 14,50
Kingfischfilet, schonend gegart, auf grünem Spargel und Crunch Roll	€ 16,50
Serranoschinken im Bärlauch-Crêpe auf gebratenem Spargel	€ 14,00

SUPPE

Schaumige Spargelsuppe	€ 7,50
Kalte Gurkensuppe mit Wasabi, Caipirinha-Lachs und Ziegenfrischkäse	€ 12,50

Sämtliche Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Service.

Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.



FISCHGERICHT

	kl. Port.	
Gebratenes Schollenfilet auf Koriander mit Basmatireis und bunten Sprossen	€ 20,00	€ 23,50
Seeteufelmedaillon und Garnelen auf gebratenem Spargel „provincial“ und Rosmarinkartoffeln	€ 32,00	€ 36,00

HAUPTGERICHT

Zartes Kalbsrahmschnitzel, dazu hausgemachte Spätzle und Salat	€ 21,00	€ 24,50
Schweinelendchen in Cognac-Pfeffersoße mit hausgemachten Spätzle und Salat	€ 20,00	€ 23,50
Entrecôte „Café de Paris“ vom US-Beef überbacken mit einer zartschmelzenden Kräuterbuttersoße, nach altem Familienrezept, Kartoffeltaler und Salat	€ 28,50	€ 33,00
Filetwürfel von Rind und Kalb in Morchelrahmssoße, dazu Brokkoli und Berner Rösti	€ 22,50	€ 26,50
Cordon Bleu mit Kartoffel-Gurkensalat und Sauce Tatar	€ 22,00	€ 26,00
Gebratene Maispouardenbrust auf Leipziger Allerlei und neue Kartoffeln		€ 29,00
Rindermedaillon und Kalbsbries an Madeirasoße, dazu grüner Spargel und Kartoffeltaler	€ 32,00	€ 36,00
Portion Bruchsaler Spargel mit Sauce Hollandaise, dazu Kräuterflädle und neue Kartoffeln	€ 20,50	€ 24,00

Wahlweise mit:

Gemischter Schinken	€ 8,00	Kalbsmedaillon	€ 12,00
Lachsmedaillon	€ 10,00	Rinderfilet	€ 13,00

VEGETARISCH

Moussakawürfel auf Bärlauchgnocchi und jungem Gemüse	€ 18,50
--	---------

Sämtliche Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Service.

Lust auf Dessert oder Käse? Wir reichen Ihnen gerne unsere Dessertkarte!

1 Konservierungsstoff, 2 Geschmacksverstärker, 3 Stabilisator, 4 Antioxidationsmittel, 5 geschwefelt, 6 Phosphat, 7 Säuerungsmittel