

## UNSER JAHRESZEITENMENÜ

Ziegenfrischkäse im Parmaschinken gebraten  
auf Salat von frischen Pfifferlingen und Rucola  
2015 Sauvignon blanc\*\* Q.b.A. trocken, Weinmanufaktur Untertürkheim  
17,50 €  
\*\*\*

Rahmsuppe von Krustentieren  
mit gebratener Sankt Jakobsmuschel  
2015 Chardonnay Spätlese trocken, Weingut Graf Wolff Metternich, Durbach-Baden, 0,1l 5,00 €  
10,00 €  
\*\*\*

Filetsteak vom deutschen Weiderind  
mit einer Balsamico-Pfeffersauce  
auf glasiertem Sommergemüse und Kartoffelkrapfen  
2013 Nebbiolo Langhe D.O.C., Aurelio Sobrero, Castiglione Falletto-Piemont, 0,1 l 4,80 €  
32,00 €  
\*\*\*

Klassische Creme brulée  
mit Limonenrahmeis auf glasierten Aprikosen  
oder  
Auswahl an französischem Rohmilchkäse  
mit Feigensenf und Brot

4-Gänge-Menü 64,00 €  
ohne Suppe 56,00 €  
ohne Vorspeise 52,00 €

Menübestellung bis 21 Uhr möglich

## SAISONALE KREATIONEN

Tomaten-Basilikumrisotto mit frischen Pfifferlingen  
und Frühlingslauch auf glasiertem Gemüse und Parmesankäse 22,00 €

Häxle vom irischen Lamm mit Tomaten und Oliven geschmort  
auf glasiertem Gemüse und Kartoffelkrapfen 26,00 €  
2016 Côtes du Rhône A.O.C., Château Saint Cosme, Rhône-Frankreich 0,1 l 4,80 €

Filet von der Dorade royal in Fenchelgrün gebraten  
mit glasiertem Sommergemüse und Tomaten-Basilikumrisotto 27,50 €  
2016 Grauburgunder \* Q.b.A. trocken, Weingut Klopfer, Großheppach 0,1l 4,20 €

Filet von der hausgerauchten Fjordforelle  
in Butter gebraten auf geschmorten Gartengurken mit Safran und Kartoffeln 28,50 €

Cordon bleu „de Luxe“  
Paniertes Kalbsrücken mit Parmaschinken und Trüffelkäse gefüllt  
mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeerkompott 29,00 €  
2015 Rosado D.O. (Cabernet Sauvignon), Bodegas Enate, Somontano-Spanien, 0,1 l 4,60 €