

UNSER JAHRESZEITENMENÜ

>Bacalao<

Hausgebeizter Winterkabeljau mit einer Tomaten-Kapernvinaigrette,
Taggiasche-Oliven und Rucola
2017 Roero Arneis D.O.C.G., Giovanni Almondo, Mantá / Piemont 0,1 | 4,60 €
18,00 €

Medaillon vom Seeteufel
auf einem Frühlingslauchrisotto mit Safransauce
2015 Durbacher Schloßberg Chardonnay Spätlese trocken, Weingut Graf Wolff Metternich, Durbach / Baden 0,1 | 5,20 €
19,50 €

Kalbsfilet und Kalbsbries
mit Schmidener Stangenspargel,
Sauce Hollandaise und Kräuterflädle
2016 Spätburgunder „J“ Q.b.A. trocken, Weingut Jean Stodden, Rech / Ahr 0,1 | 6,50 €
34,00 €

Törtchen von Erdbeer und Rhabarber
mit weißer Schokolade und Waldmeister
und einem Erdbeersorbet
oder
Auswahl an französischem Rohmilchkäse
mit Feigensenf und Brot

4-Gänge-Menü 68,00 €

3-Gänge-Menü 52,00 €

Menübestellung bis 21 Uhr möglich

SAISONALE KREATIONEN

Schmidener Stangenspargel mit Sauce Hollandaise
oder zerlassener Butter und Kräuterflädle oder Kartoffeln 24,50 €
2016 Weissburgunder Q.b.A. trocken, Weingut Maier, Schwaikheim 0,1 | 4,60 €

Maispouardenbrust mit Burgunderjus
auf einem Frühlingslauchrisotto und glasiertem Gemüse 22,50 €
2017 Bentz Roséwein Cuvée Q.b.A. trocken, Weingut G. Aldinger, Fellbach 0,1 | 4,20 €

Scheiben von der Kalbsleber in Apfel-Calvadosauce
mit Zwiebelstroh, Bratkartoffeln und Blattsalate 27,50 €
2012 Chianti Classico D.O.C.G., Famiglia Losi, Castelnuovo Beradenga / Toskana 0,1 | 4,90 €

Zanderfilet mit der Haut kross gebraten
auf zweierlei Spargelragout und Kartoffeln 29,00 €
2016 Weissburgunder Q.b.A. trocken, Weingut Maier, Schwaikheim 0,1 | 4,60 €

Medaillons vom Seeteufel in Olivenöl gebraten
mit Safransauce auf einem Frühlingslauchrisotto und glasiertem Gemüse 32,00 €
2015 Durbacher Schloßberg Chardonnay Spätlese trocken, Weingut Graf Metternich, Durbach / Baden 0,1 | 5,20 €