

Vorspeisen

<i>Frühlingssalate vom Markt mit frischen Kräutern</i>	<i>8,50 Euro</i>
<i>Milder Französische Ziegenfrischkäse mit Kräutern und Honig überbacken, auf Frühlingssalaten</i>	<i>11,80 Euro</i>
<i>Hausgebeizter Schottischer Lachs mit Honig-Senfsoße dazu Bukett von Frühlingssalaten & Rösti</i>	<i>13,80 Euro</i>
<i>Glasiertes Kalbsbries & Wachtelbrüstchen mit Balsamicojus auf Bukett von Frühlingssalaten</i>	<i>14,50 Euro</i>
<i>Unsere Gänseleberterriner mit glasierten Apfelspalten und hausgemachtem Brioche</i>	<i>17,50 Euro</i>
<i>*als kleine Portion</i>	<i>11,80 Euro</i>

Suppen

<i>Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Klößchen</i>	<i>5,20 Euro</i>
<i>Spargelcremesuppe</i>	<i>7,50 Euro</i>
<i>Provenzalische Fischsuppe kleine Gemüse, Safran, Crouton</i>	<i>8,50 Euro</i>

Fischgerichte

<i>Filets von der Schwarzwaldforelle, Mandelbutter & dazu Blattspinat & neue Kartoffel</i>	<i>15,80 Euro</i>
<i>„Feines aus dem Fischernetz“ mit Safransoße, mit Frühlingsgemüse & Bamatireis</i>	<i>22,50 Euro</i>
<i>Atlantik Seeteufel mit Olivenöl gebraten an Hummersoße dazu mediterranes Gemüse & Tagliatelle</i>	<i>22,50 Euro</i>
<i>Tranche vom Bretonischen St. Pierre an Rieslingsoße mit Graupenrisotto & Frühlingsgemüse</i>	<i>28,50 Euro</i>

Frühlingsmenü „Maison“

Amuse Bouche Surprise

*Gebratene Gambas auf
Lauwarmen Spargelsalat mit Pinienkernvinaigrette*

*Rinderfilet „Mignon“ mit Rotwein-Schalottenssoße
Frühlingsgemüse & Kartoffelgratin*

Variation von Erdbeeren

35,00 Euro

Frischer Spargel aus Baden

Portion frischer Spargel mit Hollandaise und Kraxede oder Kartoffel

19,50 Euro

dazu nach Wunsch

Portion gemischter Schinken 8,50, Kalbschnitzel 10,50 Euro

Fleischgerichte

Kalbschnitzel „Cordon bleu“ mit jungen Gemüsen & Bratkartoffel 21,50 Euro

Suprême von der Maispoularde an Balsamico-Kräuterjus mit mediterranen Gemüse und Kartoffelgratin 18,50 Euro

Crépinette vom Kaninchenrücken an pikanter Senfrahmsoße dazu junge Gemüse und handgemachte Spätzle 18,50 Euro

Medaillon vom Kalbsfilet mit frischen Morcheln an Rahmsoße dazu Frühlingsgemüse & handgemachte Spätzle 28,50 Euro

Filetsteak vom Schwarzwälder Weiderind, mit Rotwein-Schalottensoße dazu Frühlingsgemüse & Kartoffelgratin 28,50 Euro

Menü „Classique“

Ab 2 Personen

Amuse Bouche Surprise

Glasiertes Kalbsbries & Wachtelbrüstchen mit Balsamicojus auf Bukett von Frühlingssalaten

Tranche vom Bretonischen St. Pierre mit Rieslingsoße & Graupenrisotto

Lammcaree mit Schalottenkruste überbacken dazu Bohnengemüse & Kartoffelgratin

Ausgewählte Rohmilchkäse* aus Frankreich

Crème Brûlée mit braunem Rohrzucker karamellisiert

65,00 Euro p. Person

*Ohne Käse 58,00 Euro

Mit Weinbegleitung und Espresso 22,00 Euro Aufschlag p. Person