



Tages-Empfehlungen

Suppen

Flädlesuppe 	6.80 €
Bärlauchrahm-Süppchen  mit Brotroutons	7.50 €
Rahmsüppchen vom frischen Hummer mit Lachs-Täschle	11.80 €

Hauptgerichte

„Rindfleischsalat“ -kalt-  dünne Scheiben vom gekochten Rindfleisch mariniert mit Meerrettich-Vinaigrette, Gurken, roten Zwiebeln, Radieschen und Salatbouquet, dazu Brot	17.50 €
dazu hausgemachte Kartoffel-Rösti	4.50 €
Käsespätzle -vegetarisch-  mit Allgäuer-Rahmkäse und Röstzwiebeln	13.50 €
Schweinebauch -bei Niedertemperatur gegart-  auf Erbsenpüree mit jungen Karotten und glasierten gelben Höri-Zwiebeln dazu hausgemachte Kartoffel-Rösti	24.80 €
„Saltimbocca von der Pute“ Putenschnitzel mit Salbei und Roh-Schinken gefüllt auf Merlotsauce mit Zucchini-Paprika-Gemüse dazu cremige Polenta	23.80 €
Zart geschmortes Lamm-Häxle mit Thymiansauce und Kohlrabi-Karotten-Gemüse dazu hausgemachte Spätzle	28.80 €
Ganze gebratene Mai-Scholle -ca. 400g- mit Kapern-Zitronen-Butter und Kirschtomaten dazu glasierte Kartoffeln	27.80 €

-Bitte beachten Sie auch unsere Spargelkarte-

Spargel-Gerichte

-vom weißen badischen Spargel aus Munzingen bei Freiburg-



Schmeck den Süden

Gastronom

Baden-Württemberg

Aperitif-Empfehlung

Crémant „Le Grand Saumur“ Brut

Französischer Sekt nach „Champagner-Methode“ hergestellt.

Chapin & Landis, St. Hilaire, Frankreich

Glas 0,1l

6.90 €

Unser Spargel-Menü

„Spargel-Tapas“

- Gebackener „Tempura-Spargel“ mit Wasabi-Dip

- **Marinierter Spargelsalat** mit Avocado und italienische „Rubra-Orange“

- Kleines Spargelcreme-Süppchen

Lamm-Rücken

-rosa gebraten-

auf gebratenem Spargel mit Balsamico
dazu hausgemachte gebackene Kartoffel-Krapfen

„Bayrische Creme“

mit Erdbeeren und Rhabarber

als Menü 59.00 €

Vorspeise 15.80 € / Hauptgang 38.80 € / Dessert 8.00 €

Wein-Empfehlung

-By Glas 0,25l aus der 0,75l Flasche:

2025 Markgräfler Gutedel „Terroir Edition“ -Trocken-

Gutedel eine klassische Rebsorte zum Spargel,

aus ausgewählten Weinbergparzellen mit elegantem und milden Säurespiel.

Ein fein nussiges und leichte fruchtige Art.

Laufener Weinkeller, Laufen, Markgräflerland, Baden

Glas 0,25l

7.20 €

2024 Kress Auxerrois -Trocken-

Ein gelber Burgunder aus den besten Lagen am Bodensee, mit wenig Säure,


am Gaumen sehr facettenreich mit leichten würzigen Aromen.

Weingut Kress, Überlingen, Bodensee, Baden

Flasche 0,75l

35.00 €

Vorspeise und Suppen

Spargelcremesuppe mit Spargeleinlage  8.80 €

"Hummer-Salat"

Lauwarmer ausgelöster halber Hummer

mit mariniertem weißem Spargel, Kirschtomaten, Avocado und Salat-Herzen
auf Carpaccio von der italienischen „Rubra-Orange“

27.80 €

Spargel-Hauptgerichte

-Frischer badischer Spargel aus Munzingen bei Freiburg.-

Große Portion weißer badischer Spargel (500g Rohgewicht) 

dazu glasierte Kartoffeln

28.80 €

Kleine Portion weißer badischer Spargel (300g Rohgewicht) 

dazu glasierte Kartoffeln

26.80 €

Saucen wahlweise zum Spargel:

- **Frische hausgemachte Sauce Hollandaise**
- „**Polnische Art**“ Butter-Semmelbrösel-Schmelze mit gehacktem Ei
- „**Vinaigrette**“ mit roten Zwiebeln und gehacktem Ei
- **zerlassene Butter**


Beilagen zum Spargel

-nur in Verbindung mit Portion Spargel bestellbar-

- **zwei Stück Kräuter-Flädle**  5.50 €

- „**Schinkenteller**“
mit gekochtem Schinken und Südtiroler Rohschinken 9.50 €

- **Paniertes Kalbschnitzel** 13.50 €

- **Rinderfilet-Tournedos** -vom *einheimischen Rind-*  18.50 €

- **Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch** 11.00 €

- „**Halber Hummer**“ -*Konfierter, ausgelöster Hummer-* 22.00 €

Gebackener „Tempura-Spargel“ -*Vegetarisch-* 

auf cremiger Kräuter-Polenta
mit jungen Karotten, Pesto rosso und Parmesan

24.80 €

„**Spargeltoast**“ 

mit gekochtem Schinken und weißem Stangenspargel
auf Toast mit Sauce Hollandaise **oder** Käse überbacken

19.80 €