


VORSPEISEN

Scheiben vom rosa Kalbstafelspitz mit Paprika-Oliven-Vinaigrette 14,50
Slices of pink roasted prime boiled veal with vinaigrette of olives and bell pepper

Kleiner Flammkuchen mit Pfifferlingen, Speck und Käse 9,20
Small tarte flambee with chanterelles, bacon and cheese

Asiatischer Sesam-Kartoffelsalat mit gebratenen Riesengarnelen 16,80
Potato salad Asia style with roasted king prawns

Bunter Blattsalat mit gebratenen Pfifferlingen  und badischen Beeren 12,80
Lettuce with roasted chanterelles and local berries

SUPPEN

Kraftbrühe mit Eierstich und Gemüsejuliennes 6,80
Consommé of beef with royale and thin slices of vegetable

Gelbe Paprikacrèmesuppe mit Knoblauch-Crôutons 7,80
Cream soup of yellow bell pepper with garlic croutons

FISCH

Ganze Forelle –frisch aus unserem Forellenbecken- 24,50
„blau“ oder „Müllerin“ mit zerlassener Butter, Kartoffele und Salat³
Fresh trout – from our basin- fried or boiled with melted butter, potatoes and salad

Seeteufel auf Pfifferlingrisotto mit geschmolzenen Tomaten 28,50
und Pesto
Roasted filet of angler fish with chanterelle risotto, melted tomatoes and pesto

Gebratenes Saiblingsfilet mit Nordsee Krabben 26,90
in Wermut-Estragonsauce und Ofenkartoffeln
Roasted filet of char with North Sea shrimps in vermouth-tarragon sauce and oven potatoes

FLEISCH

Sommer Cordon bleu gefüllt mit Parmaschinken, Mozzarella 25,50
und Salbei dazu mediterranes Gemüse und Pesto-Nudeln
Summer cordon bleu stuffed with Parma ham, mozzarella and sage, served with Mediterranean vegetable and pest noodles

Rosa gebratener Lammrücken mit Artischockengemüse 28,50
und gebratener Oliven-Polenta
Pink roasted saddle of lamb with artichoke vegetable and roasted olive polenta

Rumpsteak mit Kräuterbutter, Grilltomate und Bratkartoffeln 25,80
Rump steak with herb butter, grilled tomato and potatoes Lyon style

VEGETARISCH

Rahmpfifferlinge im Kräutercrêpes 16,50
Creamy chanterelles with herb crepes

Tagliatelle mit Erbsen-Minzsauce, Römersalat, 15,50
geschmolzenen Tomaten und gerösteten Pinienkernen
Tagliatelle with sauce of peas and mint, romaine lettuce, melted tomatoes and roasted pine nuts

UNSER APERO DES MONATS:

„**Bella Rosato**“ Ramazzotti Rosato/Rosé Prosecco/Tonic Water 7,50

DAS VERWÖHNMENU

Cavaillon Melone mit Parmaschinken 13,50
Cavaillon melon with Parma ham

Tomatenconsommé mit Basilikumklößchen 7,80
Consommé of tomato with basil dumplings

Lachsfilet auf Dinkelrisotto 26,50
mit gebratenen Pfifferlingen
Filet of salmon with risotto of spelt and roasted chanterelles

oder/or

Schweinefilet mit Morchelrahmsauce, 25,50
hausgemachten Spätzle und Brokkoli
Filet of pork with morel cream sauce, homemade spaetzli and broccoli

Kleine Variation von der Himbeere 9,90
Small variation of raspberry

oder/or

Kleine Käseauswahl 11,50
Assorted selection of cheese

3-Gang Menü mit Suppe € 40,00

3-Gang Menü mit Vorspeise € 45,00

4-Gang Menü 51,00

Gerne dürfen Sie sich die Gänge auch einzeln aussuchen.



UNSER TERRASSENWEIN:

2019 Sauvignon blanc trocken

Weingut Bassermann-Jordan, Deidesheim, Pfalz 0,75l 25,50

*Typische Sauvignon Blanc Aromatik wie Stachelbeere, Maracuja, Holunderblüten, grüner Banane und grünem Apfel.
Am Gaumen frisch und balanciert mit einem langen fruchtigen Abgang. Der ideale Sommerwein!*

UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

2017 Rosato IGT 0,2 l 7,00
Rocca di Montegrossi, Gailole, Toscana, Italien 0,75l 24,00

Ein genialer Rosé der durch seine Lachs- bis zu korallenrote Farbe besticht. An der Nase entfalten sich faszinierende Aromen die an frischen Erdbeeren und Himbeeren mit Champagner erinnern. Am Gaumen zeigt er sich erfrischend, feifruchtig und seidig mit einer extremen Eleganz.

Gerne können Sie alle kennzeichnungspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe in einer gesonderten Karte einsehen.

Bitte wenden Sie sich an das Servicepersonal.

1 Nitritpökelsalz 2 Konservierungsstoffe 3 Farbstoffe 4 Phosphate 5 Geschmacksverstärker