

OFFENE WEINE 0,25 l

Chardonnay, Domaine Montrose, Tourbes, 2017

5,80

Riesling, Gräflich Wolff Metternich'sches Weingut, Durbach, 2017

5

Grauer Burgunder, Weingut Theobald Pfaffmann, Nussdorf, 2017

5,80

Rosé, Weingut Plag, Kürnbach, 2017

5

Spätburgunder, Weingut David Klenert, Münzesheim, 2016

5,80

Sankt Laurent, Weingut Theobald Pfaffmann, Nussdorf, 2017

6

Côtes du Ventoux, Domaine Marrena Capella, 2016

6,80

€

## APÉRITIF

Riesling-Sekt mit Holunder-Essenz

0,1l 6,50

Crémant d'Alsace, Gustave Lorentz

0,1l 7,50

Champagner, Blanc de Blancs, Henri Mandois

0,1l 16

Alkoholfreier Apfelsekt

4,50

Früchte-Cocktail

5

Portwein „Quinta de Baldias“

5

Pastis

5

Picon Amer Bière (Pils mit Bitter aus Orangen, Enzian und Chinarindenbaum)

4,50

Campari-Grapefruit-Cocktail

5

€

## MENÜ

Fragen Sie nach unserem Eröffnungs-Menü „2. Juni“ in 5 Gängen.

60 pro Person

## VORSPEISEN

Kaninchensülze, Kräuter-Vinaigrette, Blattsalat

12

Fischpastete, geeistes Ratatouille, Blattsalat

14

Gratinierter Ziegenfrischkäse, Grilltomate, Rucola

10

Brillat-Savarin, Blattsalat, geröstete Sonnenblumenkerne

8,50

Tomaten-Basilikum-Kraftbrühe

8

Pfifferling-Cremesuppe

7

€

## FLEISCH

Lammrücken

Thymian-Jus, Bohnengemüse, neue Ernte-Kartoffeln

30

Roastbeef

Portwein-Reduktion, grüner Spargel, Kräuter-Mousseline

26

Kalbsbäcklen

Lauchzwiebel-Tomaten-Confit, Marktgemüse, geschabte Spätzle

20

Poulardenbrust

Spargel-Ragout, neue Ernte-Kartoffeln

18

## VEGETARISCH

Grünkern-Emmerflocken-Bratling  
Spargel-Ragout, Gemüse

20

## FISCH

Garnelen-Maultaschen  
Safransoße, Marktgemüse

22

Seeteufel  
Wokgemüse, Kurkumareis

27

€

## DESSERT

Crème brûlée, Joghurteis

8

Meringe-Stücke, Vanille-Eis, Sahne

7

Beeren-Süpple mit Schnee-Ei

7,50

Aprikosen-Trio

8,50

Mousse au Chocolat „Schwarzwälder Art“

8

Sorbet mit Marc de Gewurztraminer

8,50

Fromage-Variation

14

€