

Herzlich Willkommen!

Unsere Küchencrew unter der Leitung  
von Stefan Richtsfeld und Ariel Meißner  
freuen sich gemeinsam mit dem Serviceteam darauf  
Sie in unserem Restaurant zu verwöhnen.  
Wir wünschen Ihnen angenehme Stunden in unserem Haus.

Doris u. Ulrich Lehnert



### **Restaurant-Öffnungszeiten**

**-Mittags geschlossen-**

**Abends 18.30 – 22.00 Uhr**

**à la carte Speisekarte 18.30 Uhr – 19.30 Uhr**

**- Wir bitten um Reservierung -**

# SPARGEL

**Unser traditionelles Spargelgericht**  
Badischer Stangenspargel  
zerlassene Butter ODER Sauce Hollandaise  
neue Kartoffeln ODER Kräuterpfannkuchen  
26,00 €

## Dazu empfehlen wir:

Luftgetrockneter Schwarzwälder Schinken <sup>2,9</sup>	10,00 €
Geräucherter Lachs	11,00 €
Kleines Kalbsschnitzel paniert	12,00 €
Medaillon vom Rinderfilet	20,00 €

## Spargelsuppe

Lachsstreifen | geröstetes Baguette | hausgemachtes Pesto 13,50 €

## Salat von grünem und weißem Spargel

luftgetrockneter Schinken | Ei | Rettich 12,50 €

## Karamellisierter grüner Spargel

Burratini | geröstete Macadamiakerne 16,50 €  
Basilikum | getrocknete Tomaten

## Marinierter Rindertafelspitz

Meerrettich-Vinaigrette | eingelegter weißer Spargel 18,00 €  
geschmorte Karotte

## VORSPESIEN

**Wiesenkräuter**  
Meerrettich-Dressing  
Alemannenschinken | Datteln | Parmesan  
15,50 €



**Tatar vom Qualivo-Rind**  
eingelegtes Eigelb | Brioche | grüner Apfel  
Sous-vide gegarter Sellerie  
18,00 €

## SUPPEN

**Erbsen-Brunnenkressesuppe**  
Gin-Schaum | Zitronen-Fiorellis  
10,50 €



**Wachtelessenz**  
Gemüseperlen | Dill-Klößchen  
10,50 €

## **V E G E T A R I S C H**

### **Bärlauch-Frischkäse Ravioli**

Zitronen - Beurre blanc  
Gemüse Perlen | Kräuteröl

23,00 €

## **V E G A N**

### **Jackfruit-Curry**

Joghurt-Minze Joghurt  
pikanter Reis

27,00 €

# F I S C H

**Filet von der Forelle**  
mit Mandeln gebraten **ODER** nach Müllerin Art  
kleiner Beilagensalat | Butterkartoffeln  
28,00 €



**Filet vom Label Rouge Lachs**  
Gewürzbutter  
sautierter Baby-Spinat | Spargel  
Bärlauch-Risoni  
28,00 €



**Steinbutt**  
Sauerampfer-Sauce  
Orange-Karotten | Perlzwiebeln  
Kartoffel Püree  
37,00 €

# FLEISCH

## **Supreme vom Schwarzfederhuhn**

karamellisierter grüner Spargel  
gebratene Datteln | Pistazien  
Mandel-Kroketten

24,50 €



## **Ossobuco**

Zitronen Gremolata  
Schmorgemüse  
hausgemachte breite Nudeln

30,00 €



## **Kalbsrücken**

geflämmte Morcheln  
Blumenkohl-Selleriepüree | Fingermöhren  
Spätzle

40,00 €

# DESSERT

## Espresso

eine Kugel Vanilleeis <sup>12,14,15</sup>

5,00 €



## Dessertgedeck

Espresso, Cappuccino oder Schümli-Kaffee

süße Eis-Überraschung <sup>12,14,15</sup>

5,50 €



## Saftiges Schokoladenküchlein

Kirschen | Vanille-Chantilly

10,00 €



## Sesambällchen

Nektarine | Mangocreme

Schokoladen-Crumble

13,50 €



## Mousse von weißer Valrhona Kuvertüre

Kompott & Gelee vom Rhabarber

Orangen-Chips

16,50 €

**Liebe Gäste,**  
**wir haben eine separate Speisekarte mit Allergenen Kennzeichnung**  
**fragen Sie unser Servicepersonal.**  
**Allergien und Unverträglichkeiten können wir bei der**  
**Speisenzubereitung berücksichtigen.**

Wir geben folgende Zusatzinformation weil wir für Sie das Beste wollen!  
 Zusatzstoffe sind in fast allen handelsüblichen Waren vorhanden und müssen laut  
 Gesetz seit 1998 auch in den Speisekarten aller Gastronomiebetriebe abgedruckt werden!  
 Die bei uns sorgfältig ausgesuchten Waren enthalten nur so viel Zusatzstoffe wie notwendig.  
 Unsere Forellen beziehen wir ausschließlich von der ökologischen  
 Forellenzucht Rösch in Gengenbach-Haigerach.  
 Wir verwenden überwiegend Fleisch und Wurstwaren  
 aus heimischen Metzgereien, die hier aufgezogene Tiere verarbeiten.  
 In den Wurstwaren können Phosphate, Farb- und Konservierungsstoffe vorhanden sein.  
 Mayonnaise enthält Süßungsmittel und Konservierungsstoffe.  
 In unseren Eissorten können Farbstoffe, modifizierte Stärke, Säuerungsmittel,  
 Emulgatoren, Stabilisatoren und Verdickungsmittel enthalten sein.  
 Die Käsesorte Gouda enthält Konservierungsstoffe und Farbstoffe.  
 Ketchup und Essiggurken enthalten Branntweinessig mit Süßungsmittel.  
 Schwarze Oliven sind geschwärzt.

Die Zusatzstoffe in unserem Speisenangebot sind wie folgt gekennzeichnet:

1 mit Farbstoff	9 mit Phosphat
2 mit Konservierungsstoff	10 enthält eine Phenylalaninquelle
3 mit Antioxidationsmittel	11 enthält Sulfite
4 mit Geschmacksverstärker	12 mit modifizierter Stärke
5 geschwefelt	13 mit Säuerungsmittel
6 gewachst	14 mit Emulgatoren, Stabilisatoren
7 geschwärzt	15 mit Verdickungsmittel
8 mit Süßungsmitteln	

Wir lassen unseren Betrieb und unsere Produkte freiwillig und regelmäßig  
 vom unabhängigen BAV-Institut für Hygiene und Qualitätssicherung untersuchen.

