

**Zum Aperitif empfehlen wir Ihnen:**

*Champagne Brut Nature, Zero Dosage, Champagne Drappier € 16,00*

*Pinot Rosé Brut, Weingut Andreas Laible, Durbach € 9,00*

*Alkoholfreier Passionsfrucht-Minze-Cocktail € 9,00*

**Menü**

*Gelbflossenmakrele  
mit grünem Spargel und Blutorangen*

\*\*\*

*Eyach Saibling  
mit Grabener Spargel und Morcheln*

\*\*\*

*Gänsestopfleber mit Ananas  
und Casaliva Olivenöl von Frantoio Montecroce*

\*\*\*

*Rücken und Schulter vom Limousin Lamm  
mit geschmorter Paprika, Artischocken, Kartoffelnocken  
und Bärlauch*

\*\*\*

*Auswahl edler Käse  
von Edith und Hansi Baumgartner*

*oder*

*Soufflé und Eiskrem von Nusslocher Ziegenquark*

*Saibling, Lamm, Käse oder Dessert € 82,00*

*Weinbegleitung € 35,00*

*Makrele, Saibling, Lamm, Käse oder Dessert € 110,00*

*Weinbegleitung € 46,00*

*Menü komplett mit Käse oder Dessert € 136,00*

*Weinbegleitung € 58,00*

**Unser Überraschungs-Menü**

*tischweise serviert*

*in fünf kleinen Gängen pro Person € 74,00*

*Weinbegleitung € 42,00*

*in sieben kleinen Gängen serviert pro Person € 92,00*

*Weinbegleitung € 58,00*

**Vorspeisen** **Euro**

*Marinierte Zuckerschoten mit Erbsenkresse, Kornellkirschen* 20,50  
*und gehobeltem Grabener Spargel* *kleine Portion* 17,00

*Gelbflossenmakrele mit grünem Spargel und Blutorangen* 32,00

*Poularde aus dem Burgund mit Morcheln,* 28,00  
*Erbsen und Brunnenkresse*

**Suppen**

*Suppe von jungen Kohlrabi mit Sauerampfer* 9,00

*Lammessenz mit marinierten Lammzungen* 17,00  
*und dicken Bohnen*

**Fischgerichte** **Vorspeise** **Hauptgericht**

*Eyach Saibling* 34,00 44,00  
*mit Grabener Spargel und Morcheln*

*Bretonischer Nagelrochen* 31,00 41,00  
*mit karamellisiertem Blumenkohl, Anapurna-Curry*  
*und getrockneten San Marzano Tomaten*

**Zwischengerichte**

*Gänsestopfleber mit Ananas und Casaliva Olivenöl* 34,00  
*von der Frantoio Montecroce*

**Hauptgerichte**

*Spinatknödel auf mariniertem Kohl* 27,00  
*mit Salbeicracker und Latemar Gigante* *kleine Portion* 21,00

*Rinderkutteln mit Krause Glucke und Karotten* 24,00

*Sautiertes Kalbsherz und -bries* 42,00  
*mit Bukett von Grabener Spargel*

*Rücken und Schulter vom Limousin Lamm* 48,00  
*mit geschmorter Paprika, Artischocken, Kartoffelnocken*  
*und Bärlauch*

**Um den Genuss zu vollenden, servieren wir Ihnen zu allen Menüs  
und Gerichten gerne begleitend harmonisch, auserlesene Weine.**

*Sehr verehrte Gäste,  
bitte teilen Sie uns Ihre Unverträglichkeiten und Allergien mit.*