

**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 aus Japan  
mit grünem Spargel und Blutorange*

\*\*\*

*Schottischer Lachs  
mit Grabener Spargel und Morcheln*

\*\*\*

*Ravioli mit Fiorine Gigante, Rotweinquitten  
und jungen Tropeazwiebeln*

\*\*\*

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

\*\*\*

*Auswahl edler Käse  
von Edith und Hansi Baumgartner*

*oder*

*Auflauf von Schichtkäse  
mit Rosmarineis und Rhabarber*

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

*Weinbegleitung € 38,00*

*Makrele, Lachs, Lamm, Käse oder Dessert € 112,00*

*Weinbegleitung € 49,00*

*Menü komplett mit Käse oder Dessert € 129,00*

*Weinbegleitung € 62,00*

**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  
und gehobeltem Grabener Spargel* 20,50  
*kleine Portion 17,00*

*Gelbflossenmakrele aus Japan mit grünem Spargel  
und Blutorangen* 34,00

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

**Suppen**

*Suppe von jungen Kohlrabi mit Sauerampfer* 9,00

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

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

*Schottischer Lachs  
mit Grabener Spargel und Morcheln* 34,00 44,00

*Wolfsbarsch mit krosser Haut,  
karamellisiertem Blumenkohl, Anapurna-Curry  
und getrockneten San Marzano Tomaten* 34,00 44,00

**Zwischengerichte**

*Ravioli mit Fiorino Gigante, Rotweinquitten  
und jungen Tropeazwiebeln* 21,00

**Hauptgerichte**

*Frische Nudeln mit Malghesino von Angelo Croce,  
glacierten Birnen und Salbei* 25,00  
*kleine Portion 19,00*

*Rinderkutteln mit Krause Glucke, Karotten  
und Rösti* 24,00

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

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

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