

Aperitif des Monats

Fragolino 9,50 €

Pinot brut „2“ mit Erdbeeren, Holunder, Limette und Minze

Menü

Gelbschwanzmakrele mit Passepierre, Radieschen und Limetten

Bärlauchschaumsuppe mit argentinischer Wildgarnele

Lammrücken und Praline von der Lammschulter
mit geschmorten Artischocken, Orzotto und Cremolata-Jus

Gaberon mit Kräuterpesto und Pinienkernen

Delice von weißer Schokolade und Erdbeeren
mit Holunder-Buttermilcheis und Kakaoerde

als 4-Gang Menü ohne Gaberon: 69.-€

als 5-Gang Menü: 75.-€

Vegetarisches Menü

Carpaccio von grünem und weißem Spargel
mit gebackenem Ei und Wildkräuterespuma

Bärlauchschaumsuppe mit Blätterteig-Frischkäse Gebäck

Kartoffelbaumkuchen mit Peperonata und Petersilien-Minz Marinade

Gaberon mit Kräuterpesto und Pinienkernen

Feines von Pistazie und griechischem Joghurt mit karamellisierten Nüssen

Als 4-Gang ohne Gaberon: 59.-€

Als 5-Gang: 64.-€

Weinreise 4-Gang (jeweils 1 Glas pro Gang): 42.-€

Weinreise 5-Gang (jeweils 1 Glas pro Gang): 52.-€

Alkoholfreie Begleitung 5-Gang: 35.-€

Liebe Gäste,

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Vorspeisen

Gelbschwanzmakrele mit Passepierre, Radieschen und Limetten	19.-€
Secreto de Iberico mit Erbsen, Feves Bohnen und Bärlauchmayonnaise	18.-€

Zwischengerichte

Gebratene Entenstopfleber mit Rhabarber und Briocheflan	22.-€
Pot au Feu von Fisch und Meeresfrüchten mit Sauce Rouille	19.-€
als Hauptgang	35.-€

Suppe

Bärlauchschaumsuppe mit argentinischer Wildgarnele	15.-€
Spargelschaumsuppe mit Faröer Wildlachs	14.-€

Hauptgänge

Brust vom Schwarzfederhuhn mit Kartoffel-Parmesantörtchen und grünem Spargel	30.-€
Lammrücken und Praline von der Lammschulter mit geschmorten Artischocken, Orzotto und Cremolata-Jus	32.-€
Loup de Mer mit Chorizopolenta, Peperonata und Petersilien-Minz Marinade	34.-€
Zander mit geräuchertem Kartoffelpüree, wildem Brokkoli, Weißweinschaum und Speckchip	30.-€

Klassiker

Spargelsalat mit gebackenem Ei und Wacholderschinken	17.-€
Tatar vom Rind mit Wachtelspiegelei und Sesamgebäck	16.-€
als Hauptgang	24.-€
Rinderkraftbrühe mit Flädle	7,50 €
Rinderkraftbrühe mit Maultasche	9.- €
Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Blattsalat	26.-€

Bruchsaler Spargel (serviert mit neuen Kartoffeln, Flädle, Hollandaise oder zerlassener Butter)

Portion Spargel	24.-€
mit paniertem Schnitzel	36.-€
mit gebratenem Zander	34.-€
mit gekochtem Schinken	32.-€