

## **Aperitif des Monats**

### **Fragolino 10,50 €**

Pinot brut „2“ mit Erdbeeren und Limette

### **Menü**

Ceviche von der Jakobsmuschel,  
Thunfischpraline mit Avocado, Mango und Chili

\*\*\*

Tomaten - Masalaschaumsuppe mit Staudensellerie  
und gebratener Wildgarnele

\*\*\*

Perlhuhnbrust mit Gnocchi, Pfifferlingen, Frühlingslauch und Pfifferlingsschaum

\*\*\*

Livarot mit süss-sauer eingelegten Radieschen

\*\*\*

Gelée von Champagner mit Erdbeer-Waldmeisterparfait und Frischkäse

als 4-Gang Menü ohne Livarot: 72.-€

als 5-Gang Menü: 79-€

### **Vegetarisches Menü**

Pochierter Pfirsich mit griechischem Joghurt,  
Curry und süss-sauren Zwiebeln

\*\*\*

Tomaten - Masalaschaumsuppe mit Falafel

\*\*\*

Kartoffel-Kardamomtörtchen mit Spinatcrêpe und Vanillemöhren

\*\*\*

Livarot mit süss-sauer eingelegten Radieschen

\*\*\*

Variation von der Pistazie mit Streusel, Schokolade und Kirschen

Als 4-Gang ohne Livarot: 62.-€

Als 5-Gang: 69.-€

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

Ceviche von der Jakobsmuschel, Thunfischpraline mit Avocado, Mango und Chili	19.-€
Knusprige Roulade vom Schwarzfederhuhn mit Spinat, Tomate und Mozzarella	18.-€

## Zwischengerichte

Gebratene Entenstopfleber mit Kirschen, Kirschsorbet und Pistaziencronut	22.-€
Confierte Edelfische mit Zucchini, Safransponge und Hummerschaum	19.-€

## Suppe

Tomaten-Masalaschaumsuppe mit Staudensellerie und gebratener Wildgarnele	15.-€
Spargelschaumsuppe mit Kaninchenroulade	14.-€

## Hauptgänge

Perlhuhnbrust mit Gnocchi, Pfifferlingen, Frühlingslauch und Pfifferlingsschaum	33.-€
Rehrücken mit Topfenknödel, Pfefferkirschen und glasierten Rübchen	36.-€
Gegrillte Steinbutt-Tranche mit Kartoffel-Kardamomespuma und warmen Antipasti	35.-€
Lachs und Jakobsmuschel im Brikteig mit Passe Pierre und Safranrisotto	34.-€

## Klassiker

Salat von Bruchsaler Spargel 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	9,50 €
Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Blattsalat	28.-€

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

Portion Spargel	25.-€
mit paniertem Schnitzel	36.-€
mit gebratenem Lachs	35.-€
mit gemischtem Schinken	32.-€