

Küchenchef Max Schraner empfiehlt

Menü

Faröer Wildlachs mit weißem Spargel und Erbsen

Bärlauchschaumsuppe mit gebackenem Kalbsbries

gratinierter Lammrücken mit Artischockenpüree, Tomaten und Kartoffelgnocchi

Ziegenfrischkäse mit Piment d'espélette ,

Brotchip und Oliventapenade

Schokoladenpavé mit weißem Schokoladenschaum und Joghurteis

als 4-Gang Menü ohne Ziegenkäse: 65.-€

als 5-Gang Menü: 72.-€

Vegetarisches Menü

Spargelcarpaccio mit gebackenem Ei

Bärlauchschaumsuppe mit Frischkäsepraline im Pumpernickelmantel

Morchelrisotto mit Erbsen, Frühlingslauch und Morchelschaum

Ziegenfrischkäse mit Piment d'espélette,

Brotchip und Oliventapenade

Schokoladenpavé mit weißem Schokoladenschaum und Joghurteis

Als 4-Gang ohne Ziegenkäse: 54.-€

Als 5-Gang: 59.-€

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

Secreto de Iberico mit Kartoffelcarpaccio, Pecorino und Buchenpilzen	19.-€
Faröer Wildlachs mit weißem Spargel und Erbsen	18.-€

Zwischengerichte

Gebratene Entenstopfleber mit gratiniertem Rhabarber	21.-€
Pot au Feu von Fisch und Meeresfrüchten mit Sauce Rouille	19.-€
Als Hauptgang	35.-€

Suppe

Bärlauchschaumsuppe mit gebackenem Kalbsbries	15.-€
Spargelschaumsuppe mit Lachswürfel	14.-€

Hauptgänge

Gratinierter Lammrücken mit Artischockenpüree, Tomaten und Kartoffelgnocchi	30.-€
Kalbsfilet mit Erbsen-Spargelcassoulet und Morchelrisotto	36.-€
Heilbutt-Tranche mit offenem Ravioli, Feves Bohnen und Krustentierschaum	32.-€
Zander mit Safran-Kartoffelpüree, Blattspinat und Champagnerschaum	29.-€

Klassiker

Tatar vom Rind mit Wachtelspiegelei und Sesamgebäck	16.-€
Als Hauptgang	24.-€
Spargelsalat mit Wacholderschinken und gebackenem Ei	17.-€
Rinderkraftbrühe mit Flädle	6,50 €
Rinderkraftbrühe mit Maultasche	8,50 €
Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Blattsalat	26.-€

Bruchsaler Spargel (serviert mit neuen Kartoffeln, Flädle sowie zerlassener Butter und Hollandaise zur Wahl)

Portion Spargel	24.-€
mit paniertem Schnitzel	34.-€
mit gebratenem Zander	32.-€
mit gemischtem Schinken	30.-€