
VORSPEISEN

Blatt- und Rohkostsalate, Italienische Dressing, geröstete Kerne | 9,00 (V)

Kurz gebratener Thunfisch, Spargelsalat, Senfkorndressing | 22,50

Tatar vom Kalb, Buttermilch, Radieschen | 20,50 

Bärlauchsuppe, Croutons, Schnittlauchöl | 9,00 

SPARGEL

Spargel im Bärlauchcrepe, Sauce Hollandaise | 26,50 mit Schinken 28,50 

Spargel, Butterkartoffeln oder Kratzete, Sauce Hollandaise | 34,00 

mit einem Wienerschnitzel | 15,00

mit Norwegischer Lachs | 15,00

mit Rinderfilet 150g | 25,00

mit gemischtem Schinken | 8,50

HAUPTSPEISEN

Rinderfilet, grüner Spargel, Tomaten-Polenta | 150g 35,00 | 250g 39,00

Schweinefilet im Speckmantel, Rotwein-Schalotten, Spätzle | 29,00 

Ganze Schwarzwald-Forelle, Zitronengras, Meersalzkartoffeln | 33,00 

Kalbsfilet aus dem Wiesental, Morchelrahmsauce, Gemüse der Saison, Spätzle | 43,00 

Gerolltes Cordon Bleu, Frühlingsgemüse, Pommes Dauphine | 30,50 

Kalbsleber sauer oder in Butter, Rösti | 28,50 

Wienerschnitzel, Pommes Frites | 28,50 

KRONENMENU

Carpaccio vom Rind, mariniertes Spargel, Parmesan | 21,00

Spargelessenz | 9,00

Black Tiger Garnelen, Gemüse-Tagliatelle, Sesam | 22,50

Pata Negra-Filet, Kartoffelgratin, Ofen-Gemüse | 34,00

Nougatschnitte, Schokoladensorbet | 12,00

5 Gänge 80,00 | Weinreise 38,00

4 Gänge ohne Black Tiger Garnelen 66,00 | Weinreise 33,00

VEGETARISCHESMENU

Burrata, Erbsen, Minze | 17,50

Spargelessenz | 9,00

Tofu, Gemüse-Tagliatelle, Sesam | 17,00

Gegrillter Römersalat, Granatapfel, Gnocchi | 25,00

Nougatschnitte, Schokoladensorbet | 12,00

5 Gänge 68,00

4 Gänge 58,00

AB ZWEI PERSONEN

Chateaubriand, Gemüse, Pommes Dauphine und Gratin
Sauce Béarnaise | 46,- p.P.

dazu frischer Spargel + 20,- p.P.