

Herzlich Willkommen!

Unsere Küchencrew unter der Leitung
von Stefan Richtsfeld und Ariel Meißner
freuen sich gemeinsam mit dem Serviceteam darauf
Sie in unserem Restaurant zu verwöhnen.
Wir wünschen Ihnen angenehme Stunden in unserem Haus.

Doris u. Ulrich Lehnert



Restaurant-Öffnungszeiten

-Mittags geschlossen-

Abends 18.30 – 22.00 Uhr

à la carte Speisekarte 18.30 Uhr – 19.30 Uhr

- Wir bitten um Reservierung -

SPARGEL

Unser traditionelles Spargelgericht
Badischer Stangenspargel
mit zerlassene Butter ODER Sauce Hollandaise
neue Kartoffeln ODER Kräuterpfannkuchen
26,00 €

Dazu empfehlen wir:

Geräucherter Lachs	9,00 €
Luftgetrockneter Schwarzwälder Schinken ^{2,9}	10,50 €
Kleines Kalbsschnitzel paniert	14,00 €
Medaillon vom Rinderfilet	22,00 €

Spargelsuppe

luftgetrockneter Schinken | hausgemachtes Pesto
geröstetes Baguette 10,50 €

Rinder-Carpaccio

sauer eingelegter grüner und weißer Spargel | Parmesan
gehacktes Ei | Frühlingslauch | Gurke 23,50 €

Terrine von Spargel und Erbsen

Wildkräutersalat | gepfefferte Erdbeeren
Körnerbrot-Chips 14,50 €

Bärlauch-Gnocchi

Parmesansauce | Babyspinat | Spargel
getrocknete und frische Kirschtomaten 20,50 €

V O R S P E I S E N

Thunfisch-Tatar

Zitrusfrüchte | Bärlauch-Mayonnaise
Salat von Edamame und Erbsensprossen

16,00 €



Picandou Ziegenkäse

Erdbeeren | wilder Brokkoli
Zitronen-Estragon-Sauce
geröstetes Cerealien Eis

15,00 €

S U P P E N

Spargelsuppe

Grießklößchen | Gemüse | Kräuter-Öl

8,50 €



Geflügelbrühe

Fleischklößchen | Koriander | Kokosschaum

8,50 €

V E G E T A R I S C H

Cordon bleu von der Aubergine
Sauce béarnaise
Romanesco | orientalischer Couscous
20,00 €

V E G A N

Gebratene Zucchini mit veganem Käse überbacken
Hummus | konfierte Tomaten | Papadam
20,00 €

F I S C H

Filet von der Forelle
mit Mandeln gebraten **ODER** nach Müllerin Art
kleiner Beilagensalat | Butterkartoffeln
28,00 €



Gebratener Kabeljau
Safransud | junger Spinat
Schlosskartoffeln | Bärlauch-Öl
30,00 €



Gedämpfter Steinbutt
Thai- Spargel
Tomaten- Bärlauch-Risotto | Lauchstroh
33,00 €

FLEISCH

Schwarzfederhuhn

Teriyaki | sautiertes Wok-Gemüse
aromatisierter Jasminreis

28,00 €



Medaillon und Bauch vom Qualivo Schwein

Portweinsauce
gebratener Mais | Fingermöhren
Kräuternudeln

29,00 €



Steak vom Rind

Kräuterbutter
sautierte grüne Bohnen | Trauben
Kroketten

37,00 €

DESSERT

Espresso

eine Kugel Vanilleeis ^{12,14,15}

5,00 €



Dessertgedeck

Espresso, Cappuccino oder Schümli-Kaffee

süße Eis-Überraschung ^{12,14,15}

5,50 €



Mousse von dunkler Schokolade

Himbeeren

10,00 €



Orangen-Honig-Savarin

marinierte Erdbeeren | Minze

Vanilleeis

10,00 €



Hausgemachte Petits Fours

10,00 €

Liebe Gäste,
wir haben eine separate Speisekarte mit Allergenen Kennzeichnung
fragen Sie unser Servicepersonal.
Allergien und Unverträglichkeiten können wir bei der
Speisenzubereitung berücksichtigen.

Wir geben folgende Zusatzinformation weil wir für Sie das Beste wollen!
Zusatzstoffe sind in fast allen handelsüblichen Waren vorhanden und müssen laut
Gesetz seit 1998 auch in den Speisekarten aller Gastronomiebetriebe abgedruckt werden!
Die bei uns sorgfältig ausgesuchten Waren enthalten nur so viel Zusatzstoffe wie notwendig.
Unsere Forellen beziehen wir ausschließlich von der ökologischen
Forellenzucht Rösch in Gengenbach-Haigerach.
Wir verwenden überwiegend Fleisch und Wurstwaren
aus heimischen Metzgereien, die hier aufgezogene Tiere verarbeiten.
In den Wurstwaren können Phosphate, Farb- und Konservierungsstoffe vorhanden sein.
Mayonnaise enthält Süßungsmittel und Konservierungsstoffe.
In unseren Eissorten können Farbstoffe, modifizierte Stärke, Säuerungsmittel,
Emulgatoren, Stabilisatoren und Verdickungsmittel enthalten sein.
Die Käsesorte Gouda enthält Konservierungsstoffe und Farbstoffe.
Ketchup und Essiggurken enthalten Branntweinessig mit Süßungsmittel.
Schwarze Oliven sind geschwärzt.

Die Zusatzstoffe in unserem Speisenangebot sind wie folgt gekennzeichnet:

1 mit Farbstoff	9 mit Phosphat
2 mit Konservierungsstoff	10 enthält eine Phenylalaninquelle
3 mit Antioxidationsmittel	11 enthält Sulfite
4 mit Geschmacksverstärker	12 mit modifizierter Stärke
5 geschwefelt	13 mit Säuerungsmittel
6 gewachst	14 mit Emulgatoren, Stabilisatoren
7 geschwärzt	15 mit Verdickungsmittel
8 mit Süßungsmitteln	

Wir lassen unseren Betrieb und unsere Produkte freiwillig und regelmäßig
vom unabhängigen BAV-Institut für Hygiene und Qualitätssicherung untersuchen.

