

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 Lechner



## **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 zerlassener Butter ODER Sauce Hollandaise  
neue Kartoffeln ODER Kräuterpfannkuchen

30,00 €

## Dazu empfehlen wir:

Geräucherter Lachs	9,00 €
Luftgetrockneter / gekochter Schinken <sup>2,9</sup>	10,50 €
Kleines Kalbsschnitzel paniert	14,00 €
Medaillon vom Rinderfilet	24,00 €

## **Spargelsuppe**

luftgetrockneter Schinken | hausgemachtes Pesto  
geröstetes Baguette <sup>9</sup> 12,50 €

## **Rinder- Pastrami**

sauer eingelegter grüner und weißer Spargel  
Parmesan | gehacktes Ei | Frühlingslauch | Gurke 29,00 €

## **Gebratener Oktopus**

karamellisierter grüner Spargel  
geröstete Kartoffeln | Pinienkerne 29,00 €

## **Trüffel-Gnocchi**

Parmesansauce | Babypinat | Spargel  
getrocknete und frische Kirschtomaten 25,00 €

## VORSPEISEN

### **Gebackener Ziegenkäse**

karamellisierte Erdbeeren | rote Beete | Edamame<sup>3</sup>

16,00 €



### **Marinierte Rinderbäckchen**

geröstetes Nussbrot | Meerrettich | Radieschen<sup>3</sup>

16,00 €

## SUPPEN

### **Erbsensuppe**

Zitronenschaum | Meeresfrüchtespieß

8,50€



### **Geflügelbrühe**

Zitronengras | Chili | Limettenschaum

8,50€

## **V E G E T A R I S C H**

### **Malfatti**

Käse-Sahne-Sauce  
gebratene Pilze  
knuspriges Gemüse

21,00 €

## **V E G A N**

### **Spinat-Ravioli**

Nuss-Pesto  
Zucchini | getrocknete Tomaten

24,00 €

# F I S C H

**Gebratene Garnelen aglio e olio**  
geröstete Pinienkerne | Zucchini  
konfierte Tomaten | Linguini

36,00€



**Knuspriges Filet vom Zackenbarsch**  
süß- saure Sauce  
frittierte Aubergine | gebratener Reis<sup>3</sup>

30,00 €



**Loup de Mer**  
Kräuterbutter | Oliven | Perlzwiebeln  
gebratene Kartoffeln

30,00 €

# FLEISCH

**Steak vom Rinderrücken**  
Cognacsauce  
gebratenes Lauchgemüse | Möhren  
Rösti im Speckmantel <sup>9</sup>

33,00 €



**Pollo Fino**  
mit Semmelknödel gefüllt  
Gemüse à la creme  
Trüffelsauce

24,00 €



**Medaillons vom Qualivo Schweinefilet**  
Kräuter Beurre blanc  
wilder Blumenkohl | sautierte Nudeln mit Morcheln

31,00 €

# DESSERT

## **Espresso**

eine Kugel Vanilleeis <sup>12,14,15</sup>

5,00 €



## **Dessertgedeck**

Espresso, Cappuccino oder Schümli-Kaffee

süße Eis-Überraschung <sup>12,14,15</sup>

5,50 €



## **Karamellisierte Vanillecreme**

Erdbeeren

Schokoladenhippe | Mandeln

10,00 €



## **Mousse von dunkler Valrohna Schokolade**

marinierte Beeren | Honig

knusprige Cerealien

11,00 €

**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.

