

Saison-Karte

Unsere Weinempfehlung :

Der Frühlingsbote vom Kaiserstuhl. Fruchtiger, leichter Weißwein. Toller Begleiter zum Spargel.
Oberbergener Baßgeige, Müller-Thurgau, Qualitätswein aus Baden, trocken 0,2ltr 5,00 €

Vorspeisen

<i>Coppa di Parma mit frisch geriebenem Parmesan, Oliven und Tomaten,</i> <i>dazu Toast und Butter (roher, luftgetrockneter Schweinenacken)</i>	7,90 €
<i>Geräucherter Schinken vom Lamm mit Sahnemeerrettich,</i> <i>dazu Schwarzbrot und Butter</i>	9,50 €
<i>Frischer Spargelsalat mit Räucherlachsstreifen in Kräutersauce,</i> <i>dazu Toast und Butter</i>	9,50 €
<i>Melonenschiffchen mit Parmaschinken, dazu Toast und Butter</i>	8,50 €
<i>Rucola mit frisch geriebenem Parmesan und Parmaschinken,</i> <i>dazu Toast und Butter</i>	8,50 €
<i>Bouillon mit feiner Einlage und einer Toastecke</i>	3,80 €
<i>Frische Spargelcrèmesuppe mit einer Toastecke</i>	4,50 €
<i>Frische Spargelcrèmesuppe mit Lachsstreifen und einer Toastecke</i>	6,50 €

Frischer Spargel

<i>350gr frischer, deutscher, handgeschälter Spargel mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln</i>	15,00 €
<i>350gr frischer, deutscher, handgeschälter Spargel, mit Bärlauchkruste und Salzkartoffeln</i>	16,50 €
<i>350gr frischer, deutscher, handgeschälter Spargel, mit Nusskruste überbacken, Salzkartoffeln</i>	17,50 €
<i>500gr deutscher, handgeschälter Spargel mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln</i>	17,50 €

Beilagen zum Spargel

<i>Hausgemachte Sauce Hollandaise oder Sauce Bernaise</i>	2,00 €
<i>Rührei mit Schinkenstreifen</i>	4,50 €
<i>Gemischte Schinkenplatte</i>	6,50 €
<i>Platte mit Coppa di Parma und Parmaschinken</i>	9,50 €
<i>Räucherlachs</i>	10,00 €
<i>Schweinesteak oder Schweineschnitzel</i>	7,50 €
<i>Rumpsteak vom irischen Weiderind</i>	14,00 €
<i>Filetsteak vom irischen Weiderind</i>	17,50 €
<i>Hirschsteak, aus der Oberschale</i>	15,00 €
<i>Filet vom Lachs</i>	11,50 €

Hauptgerichte

<i>Saftiges Schweinesteak mit Bärlauchbutter, Röstkartoffeln und gemischter Salat</i>	14,00 €
<i>Saftiges Schweinesteak mit Bärlauchkruste, Röstkartoffeln und gemischter Salat</i>	16,00 €
<i>Rumpsteak vom irischen Weiderind in grüner Pfefferrahmsauce,</i> <i>dazu Kroketten und gemischter Salat</i>	24,50 €
<i>Rumpsteak vom irischen Weiderind mit Bärlauchbutter,</i> <i>dazu Röstkartoffeln und gemischter Salat</i>	22,50 €
<i>Fischfilet von Lachs und Zander auf Blattspinat, dazu Kräuterbutter und Salzkartoffeln</i>	18,90 €
<i>Natur gebratene Lachsschnitte, dazu Kräuterbutter, Salzkartoffeln und gemischter Salat</i>	17,00 €

Dessert

<i>Hausgemachte "Rote Grütze" mit Vanilleeis und Sahne</i>	6,00 €
<i>Hausgemachtes Erdbeer-Rhabarber-Parfait auf Erdbeersauce</i>	6,50 €
<i>Hausgemachtes Erdbeerparfait auf Erdbeersauce</i>	6,50 €
<i>Zweierlei hausgemachtes Erdbeerparfait mit frischen Erdbeeren und Sahne</i>	8,90 €
<i>Hausgemachtes Himbeer-Granatapfelparfait auf Himbeersauce</i>	6,50 €
<i>Hausgemachtes Karamellparfait auf Erdbeersauce</i>	6,50 €
<i>Nougatparfait mit feiner Chilinote auf Himbeersauce</i>	6,50 €
<i>Parfait vom westfälischen Pumpernickel mit Zwetschgenschnaps auf Sauerkirschsauce</i>	7,00 €
<i>Erdbeerbecher, Vanilleeis mit frischen Erdbeeren, Sahne und Erdbeersauce</i>	7,50 €
<i>Pfeffer-Erdbeeren, Vanilleeis mit frischen Erdbeeren, Sahne,</i> <i>Bourbon Whiskey, Grand Marnier, schwarzer Pfeffer, werden für Sie am Tisch zubereitet</i>	8,00 €
<i>Erdbeerjoghurtbecher, Vanille- und Erdbeereis mit Naturjoghurt, Erdbeeren und Sahne</i>	6,50 €