



* die Karte

Tischlein deck ich

Parmaschinken von der roten Berkel , 12 Monate gereift & Olivenöl-Crostini * A	klein 12 € / groß 19 €
Gebackene Zigarre gefüllt mit Pulled Pork vom Grothhof aus Willstätt würzige Mango Chutney ^{ALM}	10 €
Wildkräutersalat mit Radieschen-Vinaigrette Kirschtomaten ^{GLMA}	7 €
Vitello Tonnato Kalbfleisch, Thunfischsauce & frittierte Kapern ^{CGD}	8 €
Gerösteter Pulpo mit Safran-Vinaigrette und Tomatensalsa ^{BRLMG}	10 €
Kohlrabi - Carpaccio mit Trüffelaroma & karamellisiertem Ziegenkäse aus der Region ^{GMP} VEGETARISCH REGIOGENIAL [®]	9 €
Burrata Fresca mit konfierten Tomaten, Rucola & grüner Spargel ^G	12 €
Roulade vom Räucherlachs mit Kräuter-Crème fraîche, Kaviar ^{FNG}	11 €

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle ^{ACGL}	9 €
Spargelcremesuppe mit Spargelspitzen im Parmaschinkenmantel ^{AGL} REGIOGENIAL [®]	9 €

EsszimmerFreude

Wiener Schnitzel vom Kalb Jus, Pommes frites & Preiselbeeren ^{ACGLO}	27 €
Lammkarrée mit Perlzwiebeljus, glacierten Regenbogenkarotten und Drilling-Kartoffeln ^{ALO}	37 €
Rinderfilet vom Metzger Krug in Sauce Hollandaise, Spargel & Drilling-Kartoffeln ^{DGMO} REGIOGENIAL [®]	35 €
Atlantic Steinbutt Schnitte mit Hummerschaum, Champagner-Sauerkraut-Risotto, konfierten Kirschtomaten ^{ABDGOLR}	34 €
Cordon bleu gefüllt mit Parmaschinken, Talleggio, an Kräuter-Spaghetti, Rucolasalat & Balsam-jus ^{AGCLDO}	32 €
Spargelrisotto mit gebratenen Spargelspitzen und Parmesanchips ^{GOL} VEGETARISCH REGIOGENIAL [®]	25 €

Süßes

Gutes Schweizer Kaffee-glacé ** ^{CFG}	klein 6 € / groß 10 €
Café complet Crème Brûlée, Panna Cotta, Schweizer Kaffee-glacé & Espresso ^{CFG} ** REGIOGENIAL [®]	13 €
Salz-Karamel-Tartelette mit frischen badischen Erdbeeren ^{GCA}	8 €
Bombe au chocolat gefüllt mit Erdbeersorbet ^{GCH}	11 €

Unsere Kugel Eis

Erdbeere, Mango, Himbeer, Limone, Vanille, Schokolade, Joghurt, Blutorange	pro Kugel 4 €
Schlagsahne on top °	1,50 €

* Essen Trinken Schlafen

Zusatzstoffe: A Glutenhaltiges Getreide | B Krebstiere | C Eier | D Fische | E Erdnüsse | F Soja | G Milch oder Laktose | H Schalenfrüchte | L Sellerie | M Senf | N Sesam | O Schwefeldioxid und Sulfite | P Lupinen | R Weichtiere | * Mit Phosphat | ** mit Koffein