



REGIOGENIAL®
Spargel

von Willi Wurth aus Zusenhofen

Vorspeisen

Vorspeisenvariation „FREUDE“		19 €
Parma Schinken von der roten Berkel* 12 Monate gereift & Olivenöl-Crostini ^A		klein 13 € / groß 20 €
Wildkräutersalat mit weißem Spargel, Radieschen & Kräutervinaigrette ^{GLM} REGIOGENIAL®	← <i>vegan</i>	11 €
Spinatbällchen mit Walnuss, Koriander & Granatapfel ^{EH}	← <i>vegan</i>	14 €
Tatar vom gebeizten Schottenlachs mit Apfel-Crème-Fraîche, Honig-Senf-Schaum & Lachskaviar ^{DFMG}		16 €
Jacobsmuscheln auf Rhabarberkompott mit grünem Pfeffer ^{BGR}		19 €
Gebackene Zigarre gefüllt mit pulled pork vom Grothhof aus Willstätt mit smokey Ananas-Chutney ^{ALM} REGIOGENIAL®		14 €
Pulposalat mit Crostini & wildem Brokkolidressing, Edamame, Koriander, Sesam & Soja ^{DEFLABHMR}		18 €
Pochierte Büffelmozzarella-Roulade mit Bärlauch-Ricotta-Creme, Radieschen & Pinienkernen ^{GE}	← <i>vegetarisch</i>	15 €

Suppe

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Maultäschchen ^{LOCA} REGIOGENIAL®		13 €
Spargelcremesüppchen mit Spargelspitzen im Schinkenmantel ^{GL} REGIOGENIAL®		12 €

EsszimmerFreude

Gebratener Pulpo auf Sepiarisotto, Edamame & Kaiserschoten ^{BDGLORH}		35 €
Weißer Stangenspargel – gut badisch – gekochter Schinken, Sauce Hollandaise & Pfannkuchen ^{CAG} REGIOGENIAL®		30 €
Badisches Bärlauch-Risotto mit karamellisiertem Ziegenkäse & Romanesco ^{GLOE} REGIOGENIAL®	← <i>vegetarisch</i>	24 €
Medaillons vom Rinderfilet vom Metzger Krug aus Gaggenau auf weißem Stangenspargel mit Bratkartoffeln & Sauce Hollandaise ^{CG} REGIOGENIAL®		39 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Weißem Stangenspargel, Bratkartoffeln und Sauce Hollandaise ^{CGA}		35 €
Weißer Stangenspargel – zum Genießen – gebratene Lachsschnitte Barolonudeln & Sauce Hollandaise ^{CGAD}		34 €
Dreierlei vom badischen Kohl mit Morcheln, Kartoffeln & Kokos-Zitronengras-Sauce	← <i>vegan</i>	24 €
Geschmortes Lammhäxle mit allerlei Gemüse & Erdapfelstampf ^{AGLMO}		37 €
Elsässer Maispoulardenbrüstchen auf badischen Käseknöpfle mit Schwarzwälder Schinken & Rahmsauce ^{ACGOL} REGIOGENIAL®		29 €
Rebstock-BBQ-Maultaschen mit dreierlei Salat & Zwiebelstroh ^{ACLMO} REGIOGENIAL®		24 €
Rumpsteak vom Metzger Krug aus Gaggenau mit buntem Marktgemüse, Pommes frites & Café de Paris Sauce ^{DGLMO} REGIOGENIAL®		39 €
Spargelteller „Bella Martha“ Weißer & Grüner Stangenspargel mit Parmesan überbacken, mit Parmaschinken von der roten Berkel*, zerlassene Butter & Dampfkartoffeln ^{CG} REGIOGENIAL®		34 €

Süßes Freude

Dessertvariation „FREUDE“		16 €
Rebstock's Honigkühlein mit Kaffeeis** ^{ACG}		12 €
Bombe au chocolat mit badischen Erdbeeren, Rhabarbersorbet & warmer Schokosauce ^{GCE}		15 €
Gutes Schweizer Kaffeeglacé** ^{CFG}		klein 7 € / gross 11 €
Crème brûlée mit Baumkuchen ^{CGA}		10 €
Rhabarber-Parfait mit Erdbeersorbet und Mandel-Hippe ^{EHCG}		13 €
Hausgemachtes Sorbet Erdbeere, Himbeere, Kirsch, Rhabarber, Bergamotte		4,50 € pro Kugel
Sahne on top ^G		0,50 €

* Essen Trinken Schlafen