



REGIOGENIAL®  
Spargel

von Willi Wurth aus Zusenhofen

## Vorspeisen

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

## Suppe

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Maultäschchen <sup>LOCA</sup> REGIOGENIAL®	13 €
Spargelcremesüppchen mit Spargelspitzen im Schinkenmantel <sup>GL</sup> REGIOGENIAL®	12 €

## EsszimmerFreude

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

## Süßes Freude

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

\* Essen Trinken Schlafen