

Aperitif

Rhabarberessenz mit Winzersekt	0,1 l	€ 8,00
Pinot Rosé Sekt Brut - Flaschengärung - Weingut Jean Rapp, Pfalz	0,1 l	€ 8,50
„PINK SPRING“ -Erfrischender Cocktail ohne Alkohol-	0,1 l	€ 7,50

Zu unseren Aperitifs reichen wir hausgebackene Grissini!

Unser Gourmetmenü

Hausgemachte Terrine vom Brettacher Saibling
an Gurke und Limetten-Joghurt

Kraftbrühe mit Maultäschchen

Loup de mer auf Paprika-Olivenölsauce
und Fenchel

Rindersteak in Morchelrahm
an weißem Spargel und Kartoffelgnocchi

Unsere Käseauswahl mit Feigensenf

Waldmeister Panna Cotta an marinierten Erdbeeren
und Erdbeersorbet

6-Gang-Menü	€ 78,00
5-Gang-Menü	€ 73,00 (Käse <u>oder</u> Dessert)
4-Gang-Menü	€ 68,00 (ohne Loup, Käse <u>oder</u> Dessert)
3-Gang-Menü	€ 63,00 (Vorspeise, Rind <u>oder</u> Loup, Käse <u>oder</u> Dessert)

Unser vegetarisches Spargel - Menü

Frühlingsalat mit gratiniertem Ziegenkäse,
Spargel und Erdbeervinaigrette

Süppchen vom weißen Spargel

Spargelrisotto mit zweierlei Spargel

Lauwarmes Schokoladenküchlein an Rhabarbergrütze
und Sauerrahmeis

Menü € 58,00

Weinempfehlung

2021 Auxerrois Qualitätswein trocken
Weingut Schneckenhof, Geddelsbach
0,75 l € 33,00 0,1 l € 5,50

2018 Blaufränkisch S Qualitätswein trocken
Weingut Seeger, Leimen
0,75 l € 59,00 0,1 l € 9,50