

Auftakt

Frühlingsalat an gratiniertem Ziegenkäse
weißem Spargel und Erdbeervinaigrette 16,00

Terrine von der Maispoularde und Morcheln
mit Morcheltarpenade 23,00

Variation vom Brettacher Saibling
an Spargelsalat und Kräutercreme 24,00

Jacobsmuscheln im Speckmantel gebraten
an Tomatensalsa 24,00

Für davor und zwischendurch

Kraftbrühe mit Kräuterflan 17,50

Süppchen vom weißen Spargel mit knusprigem Bacon 21,50

Hausgemachte Spaghettini an Kaninchenragout 23,50

Aus dem Meer

Maischolle in Beurre Blanc
Brettacher grüner Spargel und Butterkartoffeln 43,00

Dorade auf der Haut gebraten
mediterranes Schmorgemüse und hausgemachte Nudeln 42,00

Meerwassergarnelen in Grünem Curry
Zuckerschoten und Basmatireis 43,00

Aus dem Wald und von der Wiese

Rinderfilet mit Pfefferbutter, Rotweinjus
Blattspinat und handgeschabte Spätzle 44,00

Kalbsrücken rosa gebraten, Sauce Hollandaise
weißer Spargel und Petersilienkartoffeln 44,00

Geschmortes Zicklein im Olivenölfond
grüne Bohnen und Kartoffelgnocchi 45,00

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Wir akzeptieren nur die EC-Karte und Bargeld. Keine Kreditkarten.
Bitte sprechen Sie uns bei Unverträglichkeiten und Allergien an.
Da wir alles frisch für Sie zubereiten, helfen wir Ihnen gerne bei der Auswahl Ihrer Speisen.