

Aperitif

Hausgemachte Rhabarberessenz

mit Winzersekt 0,1 l € 9,00

Pinot Rosé Sekt Brut, Flaschengärung 0,1 l € 9,50

Weingut Jean Rapp, Pfalz

„**PINK SPRING**“ -alkoholfrei- 0,1 l € 8,50

Zu unseren Aperitifs servieren wir hausgebackene Grissini!

Unser Spargelmenü

Variation vom Brettacher Saibling
an Spargelsalat und Kräutercreme

Süppchen vom weißen Spargel mit knusprigem Bacon

Maischolle in Beurre Blanc
auf Brettacher grünem Spargel

Kalbsrücken rosa gebraten, Sauce Hollandaise
weißer Spargel und Petersilienkartoffeln

Unsere Käseauswahl

Waldmeister Panna Cotta an frischen Erdbeeren
und Erdbeersorbet

6 Gang	€ 90,00
5 Gang	€ 83,00 (Käse oder Dessert)
4 Gang	€ 78,00 (ohne Scholle, Käse oder Dessert)
3 Gang	€ 73,00 (Vorspeise, Scholle oder Kalb, Käse oder Dessert)

Unser vegetarisches Menü

Frühlingsalat an gratiniertem Ziegenkäse
mit Erdbeervinaigrette

Süppchen vom weißen Spargel

Hausgemachte Gnocchi an mediterranem Schmorgemüse

Lauwarmes Schokoladenkühle
mit Rhabarberkompott und Vanilleeis

Menü € 68,00

Weinempfehlung

2023 „Pino Magma“ Weißburgunder & Grauburgunder
Qualitätswein trocken, Weingut Schätzle, Baden

0,1 l € 6,50 0,75 l € 39,00

2023 Nebbiolo Langhe „El Sartu“
D.O.C., Parusso, Piemont

0,1 l € 7,50 0,75 l € 49,00