

Vorspeisen

€

Frühlingsalat mit Radieschen Frühlingslauch, Spargel und gebackenes Ei	15
mit hausgeräuchertem Wildschweinschinken	20
mit gebratener Entenstopfleber, Trüffeljus	28
Pastete vom Kalb mit Portweingelee, Steinpilzcreme, Wildkräutersalat und Pinienvinaigrette	19
Kalbskopf und gebackenes Kalbsbries mit mariniertem Frühlingsgemüse	18
Sesam-Thunfisch mit Sojasauce und Limette mariniertes, Spargel vinaigrette und Wildkräutersalat,	20
<u>dazu ein Achtele 2018 Ruländer Spätlese/ Glottertäler Winzer Roter Bur</u>	4,00

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Markklößle	7
Bouillabaisse „mediterrane Fischsuppe“ mit Aioli und geröstetem Brot	14

Fischgang

Gebratenes Zanderfilet	36
Spargelragout, Risoléekartoffeln und Morchelsauce	
Schwarzwaldforelle „Mandelbutter“ mit Kartoffeln und Salat	22
Engel-Fischteller mit Hummerbisque, Nudeln und Schalotten-Spinat	38

Hauptgang

Glottertäler Rinderrücken mit Dijonsenf und Kräutern auf Bohnengemüse und Kartoffelgratin	30
Cordon Bleu vom Glottertäler Landschwein mit Brägele und Frühlingsalat	19
Glottertäler Rinderfilet mit schwarzem Knoblauch	40
auf Spargelragout, Balsamico-Steinpilzen und Morchel-Risotto	
Zweierlei vom Lamm „Lamm-Carré und gratiniertes Häxle“ mit Frühlingsgemüse, Kartoffel-Bärlauchpurée und Rosmarinjus	34
Glottertäler Schweinefilet mit Speck gebraten Pfeffer-Rahmsauce Wirsinggemüse und Spätzle	26
Kotelette vom Kalb für 2 Personen „Provencale“ mediterranes Gemüse, Oliven, Kirschtomaten, Steinpilze und Kartoffelgratin	30

Badischer Spargel aus Opfingen / Spargelhof Scherb

Portion Spargel mit neuen Kartoffeln, Kratzede und sauce hollandaise	26€
---	-----

Dazu servieren wir Ihnen gegen Aufpreis auf Wunsch:

Gemischten Glottertäler Schinken	12 €
Gekochter Schinken, Schwarzwälder Schinken und luftgetrockneter Kandelschinken	
Paniertes Schweineschnitzel	12 €

Engelmenü

*Pastete vom Kalb mit Portweingelee, Steinpilzcreme
Wildkräutersalat und Pinienvinaigrette*

*Gebratenes Zanderfilet
Spargelragout, Risoléekartoffeln und Morchelsauce*

*Zweierlei vom Lamm „Lamm-Carré und gratiniertes Häxle“ mit
Frühlingsgemüse, Kartoffel-Bärlauchpurée und Rosmarinjus*

*Profiterol mit Rhabarber, Mascarpone,
Erdbeeren und Joghurteis*

<i>Menü komplett</i>	<i>67€</i>
<i>Menü 3 Gang</i>	<i>52€</i>

Vegi-Menü

*Marinierter Spargel mit
Wildkräutersalat, Schnittlauch-Ei und
Mozzarella-Carozza*

*Spargelcremesuppe mit
Parmesanravioli*

***Frühlingsmorcheln a-la-Creme mit
Schalotten-Spinat und Bandnudeln***

*Weißer Schokolade, Erdbeeren, Macarons,
Pistazie und Limette-Joghurteis*

<i>Nur Vegi- Hauptgang</i>	<i>25€</i>
<i>Vegi-Menü 3 Gang mit Vorspeise</i>	<i>44€</i>
<i>Vegi-Menü 3 Gang mit Suppe</i>	<i>38€</i>
<i>Vegi-Menü komplett</i>	<i>52€</i>
<i>Suppe</i>	<i>10€</i>
<i>Vegi Vorspeise</i>	<i>16€</i>