

Vorspeise

Marinierter Thunfisch auf Spargelsalat eingelegte Radieschen Buttermilch-Limettensauce, Bärlauchöl und Kresse	25
Poularde mit Trüffel/ confierte Wachtelkeule/ Gamba-Sesamröllchen marinierte Frühlingsgemüse/ Avocado und Sauerrahm	25
Salat vom Opfinger Spargel mit Frühlingsalat und Parmaschinken	20

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Markklößle	8
Spargelcremesuppe mit Focaccia und Parmaschinken	15

Fisch

Gebratenes Saiblingsfilet mit Cavatelli-Nudeln „Trapani“ Opfinger Spargel und Rieslingsauce	42
Gebratenes Zanderfilet und Pulpo Bärlauchrisotto und Ratatouillesauce	42
Schwarzwaldforelle in Mandelbutter gebraten, Kartoffeln und Salat	27

Fleisch

Variation vom Lamm / Sankt Peter Plattenhof „Rücken, Schulter und Salsiccia“ mit Schmor-Kartoffelstampf, mediterranes Gemüse und Pesto	44
Glottertäler Rinderrücken und gebackene Wade mit Bohngemüse, Kartoffelgratin und Sauce Bernaise	38
Kalbsrückensteak „Rose“ mit Morchelrahmsauce, Opfinger Spargel und Risolée kartoffeln	45
Kalbskotelette mit Kräutern gratiniert Kohlrabi, Kroketten und Rahmsauce	40
Cordon Bleu vom Glottertäler Kräuterschwein mit Brägele und Salat	27

Opfinger Spargel vom Gemüsehof Scherb
mit Risolée kartoffeln, Kratzede und sauce hollandaise 35

Dazu servieren wir Ihnen gegen Aufpreis auf Wunsch:

Parmaschinken	12
Paniertes Kalbsschnitzel	16

Weineempfehlung zum Spargel

2023

Sauvignon Blanc QbA trocken

Pfaffenweiler Weinhaus

0,25/ 8 €

Engelmenü

Maispoularde mit Trüffel/ confierte Wachtelkeule/ Gamba-Sesamröllchen
marinierte Frühlingsgemüse/ Avocado und Sauerrahm

Gebratenes Zanderfilet und Pulpo
Bärlauchrisotto und Ratatouillesauce

Variation vom Lamm / Sankt Peter Plattenhof
„Rücken, Schulter und Salsiccia“
mit Schmor-Kartoffelstampf, mediterranes Gemüse und Pesto

oder

Kalbsrückensteak „Rose“ mit Morchelrahmsauce,
Opfinger Spargel und Risolée kartoffeln

„Exotik“ mit Vanille/ Mango/ Kokos/ Passionsfrucht/ Kiwi

Menü komplett 85€

Menü 3 Gang mit Vorspeise 68€

Vegetarisches Menü

Ziegenfrischkäse „Tomate“
mediterraner Cous-Cous-Salat
mit Artischocken, Oliven-Crostini und Bärlauchöl

Ragout vom Spargel mit
Bärlauchpurée und Morcheln

Gratinierte Cavatelli-Nudeln „Trapani“
mit mediterranem Gemüse, Pimentos und
Auberginen-Purée

Weißer Schokolade/ Rhabarber/ Erdbeeren/
Baiser/ Schoko-Crumble

Menü komplett 75€

Menü 3 Gang 60€

Nur Vegi- Hauptgang 28€