

# Saisonale Speisekarte

mit frischem Spargel aus Opfingen und Lammgerichten

---

## Aperitif- und Weinempfehlungen:

Holunderblüten-Winzersekt 7,50 €

### 23 Müllheimer Cabernet blanc

Kabinett trocken  
Weingut Engler Müllheim 0,25l/ Flasche 0,75l 7,20 €/ 21,50 €

### 20 Pinot Noir im Barrique gereift

Müllheimer Reggenhaag trocken  
Weingut Engler Müllheim 0,25l/ Flasche 0,75l 12,50 €/ 35,00 €

## Vorspeisen:

### Wildkräutersalat in Honig-Balsamico-Dressing

mit Sesam und Croûtons 13,80 €

### Karamellierter Ziegenfrischkäse

auf Spargelsalat 16,90 €

### Lammterriner

mit rotem Zwiebelkonfit 17,50 €

### Gegrillte Scampi

mit grünem Spargel in Pinienkernbutter 19,50 €

## Suppen:

### Spargelcremesuppe

mit Mandelsahne und Spargelöl 9,80 €

### Badische Flädlesuppe

mit Ochsenfleisch 11,50 €

### Bärlauchsuppe

mit Lammhocken, grünem Spargel und Strauchtomaten 12,50 €

## Hauptgerichte vegetarisch und mit Spargel:

### Pilzragout von Wald und Wiese in Thymiansahne

mit Gemüse und gebratenen Serviettenknödeln  
3-Gänge-Menü 39,80 €/ 4-Gänge-Menü 46,80 € 19,80 €

### Hausgemachte Spinat-Ricotta-Maultaschen

mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse in Bärlauchsahne  
3-Gänge-Menü 42,50 €/ 4-Gänge-Menü 49,50 € 22,50 €

### Portion frischer Spargel aus Opfingen

mit Sauce Hollandaise, dazu wahlweise neue Kartoffeln oder Kratzete  
3-Gänge-Menü 49,80 €/ 4-Gänge-Menü 56,80 € 29,80 €

## zum Spargel

Portion Wacholderschinken (2,5), Schwarzwälder Schinken,  
oder Portion gemischter Schinken (2,5), vom Baldenwegerhof 12,50 €  
paniertes Schnitzel vom Schwein/ -vom Kalb 9,80 €/ 16,50 €  
Schweinerückensteak 200g 10,80 €  
Putensteak 200g 11,80 €  
Rinderhufsteak 200g 17,50 €

## Medaillons vom Schweinefilet

mit frischem Spargel, Sauce Hollandaise und Kratzete  
3-Gänge-Menü 57,80 €/ 4-Gänge-Menü 64,80 € 37,80 €

## Hauptgerichte mit Lamm:

<b>Hausgemachte Lamm-Maultaschen</b> mit grünem Spargel in Bärlauchsahne 3-Gänge-Menü 43,80 € / 4-Gänge-Menü 50,80 €	23,80 €
<b>Lamm in Estragon-Senssauce</b> auf hausgemachten Gnocchi mit Gemüse 3-Gänge-Menü 44,90 € / 4-Gänge-Menü 51,90 €	24,90 €
<b>Provenzalische Lammkeule</b> mit Rataouillegemüse und gratinierten Kartoffeln 3-Gänge-Menü 49,50 € / 4-Gänge-Menü 56,50 €	29,50 €
<b>Lamm vom Grill und aus dem Ofen</b> in kräftiger Lammjus, mit Schmorgemüse und Rosmarinkartoffeln 3-Gänge-Menü 54,90 € / 4-Gänge-Menü 61,90 €	34,90 €

## Hauptgerichte mit Fisch:

<b>Filet vom schwarzen Heilbutt an Bärlauchsahne</b> mit grünem Spargel und Risotto 3-Gänge-Menü 49,80 € / 4-Gänge-Menü 56,80 €	29,80 €
<b>Loup de Mer an Kapern-Zitronenbutter</b> mit Rataouillegemüse und Risotto 3-Gänge-Menü 52,50 € / 4-Gänge-Menü 59,50 €	32,50 €

## Desserts:

<b>Heiß und Kalt</b> 1 Kugel Maple Walnuts und ein Espresso	6,50 €
<b>Crème brûlée</b>	8,90 €
<b>Zweierlei Sorbet</b> mit Früchten der Saison	9,80 €
<b>Vanille-Panna cotta</b> mit Erdbeer-Rhabarbergrütze	12,50 €
<b>Erdbeer-Rhabarbertiramisu</b>	12,80 €
<b>Mousse au Chocolat</b> mit Maraschino-Erdbeeren	13,50 €
<b>Dessert-Variation</b>	14,90 €
<b>Ziegen-Frischkäse</b> mit Feigensenf	11,80 €

2 = Konservierungsstoffe, 5 = Antioxidationsmittel

\*\*\*\*\*

## Einfach badisch und beliebt:

<b>Leberle sauer oder geröstet</b> mit Brägele	15,90 €
<b>Badisches Dreierlei</b> Wurstsalat, Bibiliskäse und Brägele	16,90 €
<b>Badisches Viererlei</b> Wurstsalat, Bibiliskäse, Brägele und ein Schnitzel vom Schwein	20,80 €
<b>Badisches Ochsenfleisch</b> mit Meerrettichsauce, Bouillonkartoffeln und Preiselbeeren	23,50 €
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> mit Brägele vom Schwein vom Kalb	18,90 € 28,90 €
<b>Badischer Zwiebelrostbraten</b> mit Pfannengemüse und hausgemachten Spätzle	29,50 €

\*\*\*\*\*

## Steakkarte:

<b>Schweinerückensteak</b>	200 Gramm	17,80 €
<b>Schweinefilet</b>	200 Gramm	23,80 €
<b>Putensteak</b>	200 Gramm	21,50 €
<b>Rinderhufsteak</b>	200 Gramm	25,80 €

Zu den Steaks servieren wir  
- Kräuterbutter und einen gemischten Salat  
oder  
- Pfeffersauce, gratinierte Kartoffeln und einen gemischten Salat  
zu einem Aufpreis von 5,00 EUR

\*\*\*\*\*

## Salatkarte:

<b>Wurstsalat/ -mit Brägele</b>	12,80 €/ 15,90 €
<b>Elsässer Wurstsalat/ -mit Brägele</b>	13,90 €/ 17,50 €
<b>In Kräutern der Provence gratinierter Ziegenkäse</b> auf Knoblauch-Crostinis mit gemischten Salaten	16,50 €
<b>Salat „Café de Paris“</b> gemischte Blattsalate mit gebratenen Putenbruststreifen	18,90 €
<b>Salat/ Schnitzel</b> gemischter Salat mit zwei panierten Schnitzeln vom Schwein gemischter Salat mit zwei panierten Schnitzeln vom Kalb	18,90 € 28,90 €
<b>Salat mit Fischfilets vom Grill</b> gemischte Blattsalate mit drei verschiedenen Fischfilets vom Grill und Kräuterbutter	28,90 €

\*\*\*\*\*

## Eiskarte:

<b>Gemischtes Eis ohne Sahne</b> je eine Kugel Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis	7,80 €
<b>Gemischtes Eis mit Sahne</b> je eine Kugel Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis mit geschlagener Sahne	8,90 €
<b>Coup Danmark</b> 5 Kugeln Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und geschlagener Sahne	9,80 €
<b>Nussbecher</b> je eine Kugel Schokoladen-, Vanille- und Walnusseis mit Nüssen und geschlagener Sahne	11,50 €
<b>Erdbeer-Rhabarberbecher</b> 2 Kugeln Vanilleeis und eine Kugel Erdbeereis mit Erdbeer-Rhabarbergrütze und geschlagener Sahne	11,80 €