

Tageskarte Freitag, 16. Mai 2025

Vorspeisen

Rehschinken Pilztatar Orangen-Rotweingelee eingelegter Blumenkohl	16.-
Rindercarpaccio Radieschen Belper Knolle Rucola	15.-
Bunte Blattsalate	10.-

Suppen

Bärlauch-Suppe	9.-
Spargelsuppe	9.-

Hauptgänge

Roastbeef geschmortes Kalbsbäckle Thymiansoße	
Kartoffel-Karottenstampf Brokkoli	34.-
Steinköhlerfilet Nußbitterschaum Fettuccine geschmolzene Tomaten	31.-
Tomatenrisotto Baby Mozzarella Rucola	23.-
Kalbsfilet Waldpilze in Rahm Knöpfe	38.-

Dessert

Zitronen Tarte Baiser Cassis Sorbet	11.-
Waldbeeren weiße Schokolade Kokos	11.-
Käse vom Brett	15.-
100g Pralinen	14.-

Menu in 4-Gängen: 60.- Euro	Menu in 3-Gängen: 55.- Euro
Vorspeise/Suppe/Hauptgang/Dessert	Suppe/Hauptgang/Dessert

2023 Cuvée Rosé trocken	2022 Brancaia Tre
Cabernet Franc, Merlot	Sangiovese, Merlot
& Spätburgunder	& Cabernet
Weingut Zähringer	Weingut Brancaia
Baden Markgräflerland	Italien Toscana
0.1l 6.50	0.1l 7.-
0.75l 37.-	0.75l 42.-