

Aperitiv

<i>Campari</i>	6,50
<i>Sherry</i>	5,20
<i>Glas Sekt</i>	8,50
<i>Hauscocktail</i>	8,50
<i>Important, Weingut Lorenz Keller</i>	7,50

Vorne weg oder für de kleine Hunger

<i>Roh marinierte Scheiben vom Biolachs mit grünem Apfel und Minze</i>	24,50
<i>Frühlingssalat mit hausgemachten Bärlauch-Ravioli und Paprika-Letscho</i>	21,50
<i>Warmer Spargelsalat mit gebratenem Kalbsbries</i>	24,50
<i>Maultäschle vom Wälder-Lamm mit Artischocken-Bohnengemüse und Frühlingspesto</i>	22,50

Suppen

<i>Badisches Suppentöpfle vom Huhn mit Grießnockerl und Nüdele</i>	9,50
<i>Kresse-Rahmsüpple mit warm geräuchertem Lachs</i>	13,50

Au ohne Fleisch ischs fein!

*Hausgemachte Bärlauch-Gnocchi mit Frühlingspesto,
gegrilltem Gemüse und Burata* 28,50

Unsere Kräuter-Pfannküchle mit Spargel-Ragout 31,50

Hauptgänge

*Gefüllte Kalbsbrust auf unsre Art
mit Frühlingsgemüse und Bärlauch-Spätzle* 32,50

*Gebratene Perlhuhn-Brust
mit Spargel-Rahmgemüse und Spinat-Knödel* 37,50

*Geschmortes vom Schwarzwald-Lamm
mit Bohnen-Allerlei und überbackenen Rahmkartoffeln* 38,50

*Rinderfiletsteak mit Pfefferkruste, Ossobuco-Ragout,
Pistazien-Gnocchi und gegrilltem Gemüse* 46,50

Liebe Gäste,

*für alle Allergiker halten wir eine spezielle Karte bereit, mit zusätzlicher
Deklaration. Bitte sprechen Sie uns an, gerne komme ich zu einer
persönlichen Beratung zu Ihnen.*

Ä weng Eppis zum Schleck!

<i>Exotische Früchte mit zweierlei Sorbet</i>	<i>12,50</i>
<i>Crème Brulée mit Zitrusfrüchten und Mandarinen-Joghurt-Eis</i>	<i>12,50</i>
<i>Rhabarber mit Zitronen-Mandel-Streusel überbacken, Vanillesoße und Erdbeer-Joghurt-Eis</i>	<i>12,50</i>
<i>Grießknödel mit Brioche-Brösel, Rhabarber und Minz-Eis</i>	<i>12,50</i>
<i>Unser kleines Versucherle</i>	<i>10,80</i>

Oder ein Schnäpsle von der Baar!

Gerne können Sie sich auf unserem Tisch was Gutes aussuchen!