

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>Gefülltes Rauchlachs-Flädle mit warmem Spargelsalat</i>	26,50
<i>Schwarzwälder Ziegenkäse unter der Kräuterkruste mit Frühlingssalat und geröstetem Focaccia</i>	23,50
<i>Scheiben vom Tafelspitz mit Radiesle-Vinaigrette Bärlauch-Puffer und Frühlingssalat</i>	24,50
<i>Ravioli vom Wälder-Lamm mit Kirschtomätle und Minz-Pesto</i>	24,50

Suppen

<i>Badisches Hühnersuppe mit Frühlingsgemüse, und Bärlauch-Grießnockerl</i>	12,50
<i>Kresse-Rahmsuppe mit warm geräuchertem Lachs, Spargel und Kracherle</i>	13,50

Au ohne Fleisch ischs fein!

Unsere Kräuter-Pfannküchle mit Spargel-Rahmgemüse 32,50

*Hausgemachte Bärlauch-Ravioli
mit gegrilltem Gemüse und Kirschtomätle* 32,50

Hauptgänge

*Gefüllte Kalbsbrust wie daheim
mit Bärlauch-Spätzle und Frühlingsgemüse* 31,50

*Saltim Bocca vom Maishähnchen
mit Spargelrahmgemüse und Kratzete* 41,50

*Geschmortes Lammschäufele mit Senf-Rahmsößle
Bohnen-Casoulette und Rosmaringnocchi* 39,50

*Geschmorte Kaninchenkeule mit Kirschtomätle
Frühlingslauch und Polenta-Plätzle* 39,50

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>13,50</i>
<i>Crème Brulée mit Mango, Granatapfel und Limonen-Minzeis</i>	<i>13,50</i>
<i>Quarkkräpfen mit Rhabarber und Sauerrahm-Eis</i>	<i>13,50</i>
<i>Gratin von Mascarpone, Ananas und Banane mit Pina Colada-Eis</i>	<i>13,50</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!