

Vorspeisen

Marinierter Spargel mit gehacktem Ei und Salatbouquet

13,90€

Carpaccio vom Rinderfilet mit Balsamico, Olivenöl, Rucola und Parmesan

14,90€

Salat von der Räucherforelle mit Äpfeln, Gewürzgurke und Meerrettich- Crème fraîche

13,50€

Kleiner Salat der Saison

6,90€

Praline von Ziegenfrischkäse mit gerösteten Pistazien, hausgemachtem Apfel-Tomaten-Chutney

14,90€

Suppen

Badische Flädlesuppe

7,50€

Hausgemachte Spargelcremesuppe mit Schnittlauch und Buttercroûtons

9,50€

Zwischengerichte

Penne mit grünem und weißem Spargel, Bärlauch, Kirschtomaten und Sprossen

21,90€

Risotto mit Marktgemüse, Frühlingszwiebeln, gebratenen Pilzen, Parmesan und Rauke

22,90€

Alle Preise sind in Euro, inkl MwSt

Hauptgänge „ Opfinger Stangenspargel “

Opfinger Stangenspargel mit Dampfkartoffeln oder Kratzete mit Butter oder
Hausgemachte Hollandaisesauce

26.90€

Mit Stangenspargel gefüllter Kräutercrepe mit Sauce Hollandaise

25.90

Zum Spargel wahlweise

Gemischter Schinken	10.50€
Paniertes Schweineschnitzel <small>ein Stück</small>	8.50€
Medaillons vom Schweinefilet <small>Zwei Stücke</small>	14.50€
Zahnderfilet	14.90€
Rumpsteak	18,90€

Alle Preise sind in Euro, inkl MwSt

Menü Lammhäxle

Spargelcremesuppe mit Buttercroûtons

Geschmortes Lammhäxle aus dem Ofen mit Rotwein-Rosmarinjus,
grüne Bohnen und Kartoffelgratin

Zitronensorbet mit Cremant D`Alsace

46€

Vegetarisches Menü

Praline von Ziegenfrischkäse mit gerösteten Pistazien, hausgemachtem
Apfel-Tomaten-Chutney

Risotto mit Marktgemüse, Frühlingszwiebeln, gebratenen Pilzen, Parmesan
und Rauke

Crème brulée mit Walnusseis und Waldbeeren

41,90€

Hauptgänge

Geschmortes Lammhäxle aus dem Ofen mit Rotwein-Rosmarinjus,
grüne Bohnen und Kartoffelgratin

32,90€

Gebratenes Zanderfilet mit Blattspinat, Kartoffelgratin und
Zitronenschnittlauchsauc

32,00€

Medaillons vom Schweinefilet mit Champignonrahmsauce und
hausgemachten Spätzle

25,90€

Rumpsteak mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter und Brägele

31,90€

Badische Ochsenbrust mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren, rote Bete
und Dampfkartoffeln

26,90€

Badischer Sauerbraten mit hausgemachten Spätzle

24,90€

Paniertes Schweineschnitzel mit pommes frites

18,90€

Rahmschnitzel von der Pute mit hausgemachten Spätzle

22,90€

Rinderleber geröstet oder sauer mit Röstzwiebeln und Brägele

16,90€

Salat der Saison mit Putensteak, Kräuterbutter und Baguette

21,90€

Wurstsalat und Flammkuchen

Badischer Wurstsalat mit Gewürzgurke, Zwiebeln frischen Kräutern
und Brot

12.50€

Straßburger Wurstsalat mit käse, Gewürzgurke, Zwiebeln frischen
Kräutern und Brot

13.50€

Flammkuchen „Classic“ mit Sauerrahm, Speck. Zwiebeln und frischen
Kräuter

13.90€

Flammkuchen „Käse“ mit Sauerrahm, Zwiebeln, Emmentaler und
frischen Kräutern

13.90€

Großer gemischter Blattsalat der Saison, mit Kirschtomaten, Gurke
und gerösteten Kernen

13.90€

kindermenü

Kleine Flädlesuppe

Paniertes Schnitzel von der Pute mit Hausgemachten Spätzle und Rahmsauce

Kleines gemischtes Eis

18,50€

Desserts

Crème brûlée mit Walnusseis und Waldbeeren

12,50€

Waldmeisterpannacotta mit marinierten Brombeeren und Mango
Sorbet

12.50€

Sorbet von sizilianischen Zitronen mit Crémant

9,90€

Cassis Sorbet mit Rieslingsekt

9,90€

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

8,50€

Vanilleeis mit heißer Schokoladensoße und Sahne

8,50€

Affogato Vanilleeis mit Espresso

4,90€

Kugel Eis

2,50€

Kugel Sorbet

3,50€