

# Der Küchenchef empfiehlt

## Suppen/ Vorspeisen

|  | €     |
|--|-------|
| Spargelcrèmesuppe mit Einlage<br>Enthält: g,l  | 6,80  |
| Bärlauchcrèmesuppe, Croûtons<br>Enthält: a,g,i,l   | 6,50  |
| Marinierter Spargel und Avocado<br>Räucherlachs, Pumpernickel-Croûtons<br>Enthält: a,d,h,i,j,l | 12,50 |

## Hauptgerichte

|   |   |
|---|---|
| Rosa gebratene Rehkeule mit Frühlingsgemüse,<br>gebratenen Pilzen und Hausgemachten Spätzle<br>Enthält: a,c,g,i,l             | 22,50                                       |
| Hirschragout aus der Keule mit Preiselbeeren,<br>Schupfnudeln und Salate vom Buffet<br>Enthält: a,c,g,i,l                     | 17,80                                       |
| Gebratene Schollenfilets in Speckbutter<br>mit Kartoffeln und Salate vom Buffet<br>Enthält: a,d,g,                            | 16,50                                       |
| Badischer Stangenspargel,<br>Kräuterflädle oder Dampfkartoffeln<br>zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise<br>Enthält: a,c,g | kleine Portion 13,50<br>große Portion 19,50 |
| dazu servieren wir Ihnen wahlweise,   |   |
| rohen und gekochten Schinken  | 6,50  |
| Schnitzel vom Kalbsrücken   | 8,50  |
| Medaillons vom Schweinefilet  | 7,50  |
| Medaillon vom Rinderrücken 100g   | 9,00  |
| gegrilltes Zanderfilet  | 8,50  |

## Dessert

|  |      |
|--|------|
| Ragout von Rhabarber und Erdbeeren,<br>Vanille Panna Cotta und Erdbeersorbet<br>Enthält: g,h,l | 7,50 |
| Leichtes Quarkmousse auf marinierten Beeren,<br>Limetten-Himbeerschaum<br>Enthält: c,g,h,l     | 6,50 |