



Vorspeisen

Grüner Salat mit Radieschen	7.50
Gemischter Salat mit Radieschen	8.00
Marinierter grüner und weißer Spargel mit buntem Blattsalat	14.00
Als Hauptgang	19.00
Gebratene Garnelen mit mariniertem grünem Spargel, weißem Spargel und buntem Blattsalat	16.00
Als Hauptgang	27.00
Hausgemachte Consommé mit Kräuterflädli	9.00
Bärlauchcremesuppe mit Spargeleinlage	9.50



Badischer Spargel, Fritz Wassmer

Spargelteller mit Sauce Hollandaise, Kratzete oder neue Kartoffeln	29.80
Spargel mit Sauce Hollandaise, Kratzete oder neuen Kartoffeln und	
Entrecote	45.00
Wienerschnitzel	41.00
Saibling	44.00
Gemischter Schinkenteller mit Roh- und Wachholderschinken	8.00

Unsere Weinempfehlung

	0.1	0.75
Leblanc 2018, Pinot blanc & Chardonnay Weingut am Schlipf, Claus Schneider	4.50	25.00
Heugumber 2021, Gutedel Weingut Ziereisen	5.00	29.50
Weisser Burgunder Weingut Ziereisen	7.00	38.00
MUS 21 2021, Pinot Gris Weingut Ziereisen,	7.50	40.00



Hauptgänge

Kalbsbäckle an Rosmarinjus mit Spargelgemüse und Kartoffelrisotto	36.50
Gebratenes Zanderfilet an Curry-Kokosauce mit Gemüse und Mandelreis	39.50
Elsässer Saibling und Garnele an Gutedelveloute mit Spargelgemüse und Kartoffelrisotto	38.00
Fregola Sarda mit Bärlauch, Erbse und Wurzelgemüse (vegetarisch/vegan)	24.00
Kikok-Hähnchenbrust mit Curry-Kokossauce, Gemüse und Mandelreis	29.50
Entrecote an Cafe de Paris mit Bohnengemüse und Pommes-Frites	37.00
Lammrücken an Rosmarinjus mit Bohnengemüse und Kartoffelpüree	38.00



Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes-Frites	29.00
Cordon Bleu vom Kalb mit Gemüse und Pommes-Frites	32.50
Züricher Geschnetzeltes vom Kalb mit Champignonrahmsauce und Spätzle	29.00
Geschnetzelte Kalbsleber in Madeirajus mit Kartoffelrösti	29.00
Kinder-Kalbsrahmschnitzel mit Spätzle	15.00
Mickey Mouse, Kinderschnitzel vom Kalb mit Pommes-frites	15.00

Chateau-Briand (ab zwei Personen in zwei Gängen serviert)

Chateaubriand

Mit Madeirajus, grünem Spargel, weißem Spargel und Kartoffelpüree

Chateaubriand

Mit Sauce Béarnaise, Bohnengemüse und Pommes-Frites

Pro Person	45.00
------------	-------



Desserts

Popcorn Panna Cotta mit Rhabarberragout und Blutorangensorbert	14.00
Cremé Brûlée mit Bananeneiscreme und Mango-Passionsfrucht	11.00
Eisespresso, Vanilleeis mit Espresso-Macchiato	6.00
Coup Danmark mit hausgemachtem Vanilleeis, Callebaut-Schokoladensauce und Sahne	9.50
Meringe mit Sahne	7.00
Meringe mit Eis und Sahne	9.50
Gemischtes Eis	8.00
Gemischtes Eis mit Sahne	8.80
Unser hausgemachtes Eis und Sorbet pro Kugel Vanille, Schokolade, Zitrone, Himbeere, Mango-Passionsfrucht, Zwetschge	2.90