

MENÜ

(letzte Menü-Bestellung bis 13:30 und 20 Uhr)

Brot und Butter

Amuse

Gegrillter Pulpo mit Sauce Rouille, Blumenkohl und Vadouvan

2024 Riesling vom grauen Schiefer 0,1l (8€)
Weingut Clemens Busch

Erfrischung

Schwarzfederhuhn mit Sauce Albufera, Kräuterseitlinge vom Pilzhof Rein, grünem Spargel und hausgemachten Spätzle

2024 Grauburgunder Ihringer Winklerberg 0,1l (8€)
Weingut Stigler

Schokoladenbrownie mit Ihringer Erdbeeren und Waldmeister

N/V Tocade Demi-Sec 0,1l (10€)
Champagne Jean Velut

Petit Fours

Menü 3-Gang 68 €

(inkl. Brot und Butter, Amuse und Erfrischung)

Weinbegleitung 26 €



Preise inklusive MwSt. und Service

KAISERSTÜHLER SPARGEL

Ein Bund Spargel mit Sauce Hollandaise
Petersilienkartoffeln oder Kräuterflädle 29 €

+ zweierlei Schinken (hausgeräucherter Bauchspeck und Kochschinken) +8 €

+ ein Wiener Schnitzel +11 €

+ gebratener Zander +17 €

WEINEMPFEHLUNG ZUM SPARGEL 0,1l/0,25l

2024 Silvaner „Pferd Willi“ vom Weingut Dr. Heger 7,5€/17€

VORSPEISEN

Brot und Butter 3 €

Blattsalat mit Zitronenvinaigrette 5,5 €

Spargelsalat vom grünen und weißen Spargel
mit Estragon und Wildkräutern 16 €

½ Dutzend 10 €

1 Dutzend Schnecken mit Salbei-Knoblauch-Butter und Weißbrot 16 €

Rindertatar mit Misovinaigrette, Brennessel,
eingelegtem Gemüse und Senf-Kaviar 17 €

+ Trüffel extra +5 €

Zweierlei von der Gänseleber Crème brûlée und Eis
mit Portwein und Schalotten 19 €

Gebackenes Kalbsbries mit Spargelsalat, Estragon und Eigelb 19 €

Gegrillter Pulpo mit Sauce Rouille, Blumenkohl und Vadouvan 18 €

SUPPEN

Spargelcremesuppe mit Kerbelsahne 10€

Consommé vom Kalb mit Nussbutter, Kalbsleberknödel
und Flädle 13€



Preise inklusive MwSt. und Service

HAUPTGÄNGE

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Kartoffelgurkensalat <u>oder</u> Spätzle + Soße	27 € +2 €
Hausgemachte Kalbsfleischküchle und Kartoffelgurkensalat	24 €
Rinderleber sauer mit Trauben und Brägele	18 €
Sulz vom Kalb (Kutteln) mit Brägele	19 €
Kaninchenkeule und -rücken mit Radieschen à la crème, Frühlingskräuter und hausgemachten Spätzle	34 €
Gebratener Zander mit Beurre Blanc, Jalapeño, Wildkräutern und Chorizo-Risotto	29 €
Schwarzfederhuhn mit Sauce Albufera, Kräuterseitlinge vom Pilzhof Rein, grünem Spargel und hausgemachten Spätzle	32 €
Risotto mit grünem und weißem Spargel und Kräuterseitlinge vom Pilzhof Rein	25 €
Hausgemachte Spätzle mit Trüffel	21 €
Trüffel-Pommes mit Parmesan und hausgemachter Trüffel-Mayo	12 €

VESPER + BROT für den kleinen Hunger

Elsässer Wurstsalat	12 €
Vesperbrettchen aus der eigenen Schlachtung mit hausgemachtem Senf und eingelegtem Gemüse	14 €
Portion Pommes extra mit hausgemachter Mayo	4,5 € +1 €



Preise inklusive MwSt. und Service

DESSERT

Schokoladenbrownie
mit Ihringer Erdbeeren und Waldmeister 11 €

Gebackener Holunder mit Bötzinger Yuzu 10 €

HAUSGEMACHTES EIS

Wechselnde Sorten regional & saisonal
mit Sahne 4 €
+1€

KAFFEE UND EIS

Espresso mit Vanilleeis oder Vanilleeis im Espresso
mit Sahne 6 €
+1 €

Eis von der Schwarzwälder Eismanufaktur
eine Kugel Vanille, Schokolade 3 €
mit Sahne +1 €

KÄSE

Käseauswahl mit hausgemachtem Feigensenf 12 €

DIGESTIF aus der Hausbrennerei

	2 cl
Kirsche vom Peter	6 €
Williams vom Härry	5 €
Mirabelle vom Peter	5 €
Gewürztraminer-Trester vom Peter	4 €
Hefe vom Härry	4 €
Riesling-Traubenbrand vom Härry	5 €
Quitte vom Härry	6 €
Zwetschge vom Peter	5 €

