Aperitif

	€
Maximus Citronicus -**Chin Chin** Freiburg- *-Gin, Yuzu, Limette, Bergamotte-*	9.50
1 Glas Winzersekt 0,1l	9.00
Gin Tonic -Maidli **Gin** No1 aus Heuweiler- (10) *- Zitrone, Minze -*	9.00
Rhabarber Spritz alkoholfrei	7.80

Feine Süpple & Vorspeisen

Süpple vom weißen & grünen Spargel mit Sahnetupfer	10.00
Badische Flädlesuppe	7.00
frischer Blattsalat mit Rucola, Radiesle, Kresse & Tomate	9.50
Carpaccio vom Rinderfilet mit Kräutern, Pinienkernen, Hobelkäse & Olivenöl	18.80
Vitello tonnato mit Tomaten-Bruschetta - Kalb, Thunfischcreme & Kapern -	18.80
Buratta mit Zitronenöl, Tomatenconfit & grünem Spargel -cremiger Mozzarella-	17.80

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind,
melden Sie sich bitte bei unserem Servicepersonal!

Hauptspeisen

	€
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Spätzle & Gemüsegarnitur	33.80
Lammhüfte in Honig & Kräutern gebraten mit Kartoffelgratin & Gemüse	36.80
Zwiebelrostbraten auf frischen Bohnen mit Brägele	35.80
geschmortes Rinderbäckle auf Parmesanrisotto & Gemüse	33.80
Spargelteller mit Kratzete oder Kartöffele dazu Sauce Hollandaise	30.80

-Familie Scherb aus Opfingen-

wahlweise mit:	Glottertäler Schinken	37.80
	Wienerschnitzel	38.80
	Rinderfilet unter der Kräuterkruste	44.80

Spargelmenü

gebratene Garnelen
an Spargelsalat & Gartenkresse
~
Saibling auf
grünem Spargel, Mandelbutter
& Zitronenschaum
~
Kalbsrücken an Morchelrahmsauce
mit frischem Stangenspargel
& Kartoffelkrapfen
~
Tiramisu auf
Erdbeer- Rhabarbersalat
& Sauerrahm-Minze Eis

4-Gang € 69,-
3-Gang-ohne Zwischengang € 62,-

Spargelmenü
vegetarisch

Spargelsalat mit
marinierter Buratta
~
grüner Spargel mit
Kartoffelschaum & Knusperchips
~
Spinatknödel auf Spargelragout
mit Bergkäse, brauner Butter,
Tomaten & Schnittlauch
~
Tiramisu auf
Erdbeer- Rhabarbersalat
& Sauerrahm-Minze Eis

4-Gang € 62,-
3-Gang-ohne Zwischengang € 55,-

Unsere Weinempfehlung

2022 **Silvaner *** Spätlese** 0,75 l /€ 34,-
R& C Schneider, Endingen

Spätburgunder Rosé Fasskolektion 0,75 l /€ 29,-
Martin Räpple

Feines zum Abschluss

kleines **Crème brûlée** mit Erdbeersorbet 10.00

weißes Schokomousse mit zweierlei vom Rhabarber 10.00

DREIERLEI zur Jahreszeit 12.50
- **Schokomousse** auf Erdbeer-Rhabarber Salat
- **Panna cotta** mit Erdbeermark
- **Sorbet** vom Rhabarber

Vanilleeis vom Horbener Eckhof mit **heißen Himbeeren** 11.00

3 Kugeln Sorbet mit Mango 10.00

1 Kugel Sorbet 4.00

Kaffee

"Eis und Heiß" Espresso mit einer Kugel hausgemachtem Espressoeis 5.00

Tasse Kaffee oder **Espresso** 2.90 **Cappuccino** 3.50 **Latte Macchiato** 3.60

Hinweise zu den Zusatzstoffen finden Sie in der Getränkekarte