

SAISONKARTE

Aperitifempfehlungen

Aperol Spitz	7,5
Passionsfrucht Spritz Passionsfrucht Vanille Sekt	8
Frühlingsduft „Prisecco“ alkoholfrei Jörg Geiger	7

Weinempfehlungen 0,2 l

Grauburgunder Schaurer Insheim	8,5
Simply Rose Schaurer Insheim	9
Meldor Temperanillo Bodegas Terminus Rioja	10

Vorspeisen

Salat vom Eggensteiner Spargel Kirschtomaten Frühlingslauch	17
Spargelcremesuppe Seranoschinken Croutons	15
Gebackene Aubergine Sesamcreme Salatherzen Granatapfel	15
Tatar vom Rind Avocado Kirschtomaten Röstbrot	19

Fleisch

Pulled Beef Burger Brioche Gurke Zwiebel BBQ Fritten	18
Kalbsgeschnetzeltes Sherryrahm Champignons Spätzle	23
Wurstsalat Lyoner Essiggurke Fritten + Emmentaler	16 19

Fisch

Black Tiger Garnele Tagliatelle Tomate Knoblauch Grüner Spargel	24
Filet vom Loup de Mer Ratatouille Pesto Röstkartoffeln	29
Filet vom Kabeljau Spargelragout junge Erbsen Gnocchi	26

Vegetarisch

Pilz-Ravioli Champignons Erbsen Parmesan	19
--	----

Dessert

Marinierte Erdbeeren Vanilleeis Crumble	10
Espresso Gourmandise Espresso kleine Leckereien	9

KLASSIKERKARTE

Vorspeisen

Tataki vom Yellow Fin Thunfisch Wasabigurken Rettich Ponzu	20
Carpaccio vom Rind Ruccola Parmesan	18
Pulpo Avocado Tomatensalat Croutons	21
Rinderkraftbrühe Gemüse Flädle	13
Caesar Salat Croutons Parmesan Maisperlhähnchen	19
Marinierte Blattsalate Kerne Kirschtomaten + Garnele + Rinderfiletstreifen	12 +9 +15
Beilagensalat	5,5

Fleisch

Filet vom Rind	45
Ribeye vom Rind	42
Rumpsteak vom Rind	29
Beilagen Ofenkartoffel mit Sauerrahm Gebratenes Gemüse	
Saucen Pfeffersauce oder Kräuterbutter	
Wiener Schnitzel Kartoffel-Gurken-Salat	28
Geschmortes Kalbsbäckle Spätzle vom Brett Bundkarotte wilder Brokkoli	30
LETL Currywurst Tomaten-Currysoße Fritten	14

Fisch

Würfel vom Label Rouge Lachs Pasta Lauch Kirschtomaten- Sahnesoße	19
Zanderfilet Rahmkraut Kartoffelpüree Trauben Speck Croutons	29
Gebackener Kabeljau Remoulade Kartoffelsalat	20

Dessert

Creme Brûlée	9
Eis & Sorbet (Kugel) Schokolade, Vanille, Nuss Erdbeere, Mango	3