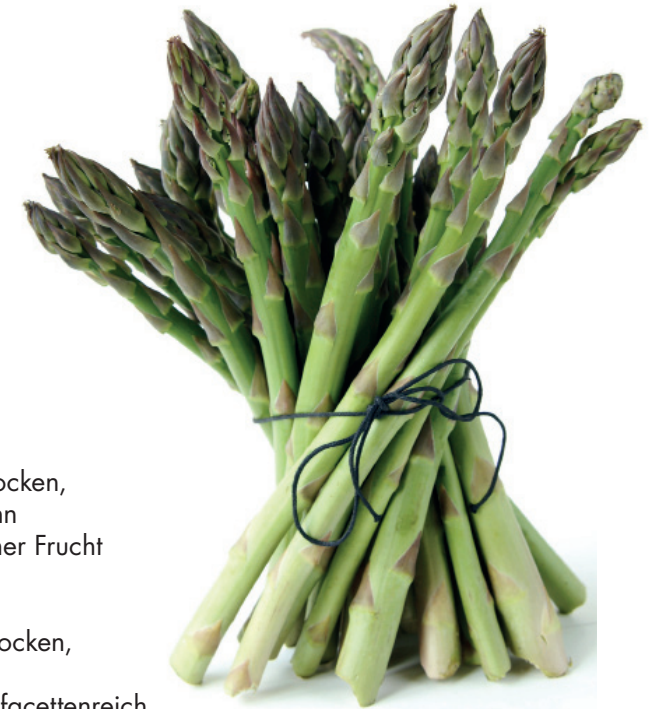


SAISONALE KÖSTLICHKEITEN



Köstliche Frühlings- und Spargelweine

Rivaner Kabinett trocken,
Weingut Heinemann
mild, leicht, mit feiner Frucht
0,25l € 5,20

Sauvignon Blanc trocken,
Weingut Fischer
frisch, spritzig und facettenreich
0,25l € 6,80

Unsere Getränke - Empfehlung:

Erdbeer - Rhabarber Cocktail (alkoholfrei) € 4,00

Hugo - der Frühlingsbote € 5,50
mit Prosecco, Hollunderblütensirup, Soda und Minze

Aperol Sprizz € 4,90
erfrischender Prosecco auf Eis mit Aperol

Weißer Portwein auf Eis € 4,90
mit bitter - frischem Tonic und Limette

Täglich durchgehend warme Küche

Da eine gutes Spargelgericht und eine köstliche Sauce Hollandaise mit Umsicht und Sorgfalt gekocht werden müssen - gibt es diese Spargelspezialitäten von:
Montag bis Freitag ab 16 Uhr und am
Samstag, Sonntag und Feiertagen schon ab 11:30 Uhr.

SPARGELZEIT

Unser Spargel kommt täglich frisch gestochen vom Spargelhof Heinz Scherb in Freiburg-Opfingen (Tuniberg).

Wir servieren Ihnen die weiße Sorte „Epos“ – sie wächst zwar ein bisschen langsamer als andere Sorten, dafür ist ihr Geschmack intensiv, rund und nussig.

Spargelcrèmesuppe mit Bärlauchcroutons	5,50 €
Spargel Tapas: Spargel - Linsensalat im Glas	5,80 €
Spargel - Rucolasalat mit weißem Balsamico und Tomatenwürfeln	10,50 €
Spargelsalat mit Tartar von der geräucherten Lachsforelle und Blattsalatbouquet	12,00 €
Kräuterpfannkuchen mit Spargel - Kerbelragout gefüllt, dazu Salat	14,00 €
Medaillons vom Schweinefilet mit badischem Spargel, Sauce Hollandaise und gratinierten Kartoffeln	19,50 €

Opfinger Stangenspargel mit unserer hausgemachten Sauce Hollandaise und als Begleitung zur Wahl: neue Kartoffeln, Kartoffelgratin oder Kratzete	15,00 €
---	---------

Schmankerl zu Ihrem Spargelgericht:

Schinkenteller mit rohem oder gekochtem Schinken	4,00 €
Paniertes Schnitzel	4,50 €
Kleines Puten- oder Schweinesteak	6,00 €
Gegrillter Zitronen - Saibling	8,50 €

TAGESKARTE

Zitronengrassuppe mit Kokosmilch, Ingwer und gebratenen Jakobsmuscheln	6,90
Rucolasalat mit Balsamico, Kirschtomaten und frisch gehobeltem Parmesan	6,90 €
Blattsalate und Rohkost mit gebratenem Lammfilet auf einem Gemüsebeet	16,80 €
Frühlings Trio: Ofenkartoffeln mit Kürbiskern - Frischkäse, provenzalischem Tomaten - Olivendip und Bärlauchcrème, dazu knackige Salate	11,00 €
Auberginentaschen mit Schafskäse gefüllt, dazu Olivenkartoffeln und Thymiansauce	12,80 €
Lammfleischküchle auf mit Olivenöl und frischen Kräutern gebratenem Gemüse, dazu Kartoffelpüree	16,50 €
Filets von Bachsaibling und Forelle mit Kräutern, Kapernfrüchten und Olivenöl gebraten, dazu Frühlingsgemüse und gratinierte Kartoffeln	20,00 €