

Haus Aperitif ¹³		€ 9,8
Glas Crémant mit Gin, Holunder-Ingwer Schuss		
Unsere Wein-Empfehlung		
Girlan Sauvignon blanc 2021 Südtirol	0,1	€ 5,2
Stachelbeere, Zitrusfrüchte kräftig im Geschmack		
Feine Spargelcremesuppe mit Spargelstücken garniert ^{D,8}		€ 8,5
Lauwarmer Spargelsalat vom weißen und grünen Spargel		€ 13,5
auf Pflücksalat an fruchtigem Dressing mit frischen Erdbeeren garniert		
Kürbis-Knödel Turm		
Scheiben von gebratenen Knödel auf marinierten Kürbis		€ 19,8
frischer gebratener Spinat im Bett aus Pfannengemüse		
Portion badischer Spargel ^{A,D,8}		
an hausgemachter Sc. Hollandaise oder zerlassener Butter		
auf Butterkartoffeln		€ 24,8
Ganzer Saibling(zum selbst filetieren) in Mandelbutter gebraten		
an Butterkartoffeln mit kleinem Salat serviert ^{B,E,D,I,13}		€ 25,8
Variation vom frischen schottischen Lachs und Zander		€ 31,8
auf frischem badischen Spargel und hausgem. Sc Hollandaise		
an Butterkartoffeln ^{B,E,D,I,13}		
Schweinenackensteak Holzfäller Art" vom Grill		€ 25,5
mit Speck und Spiegelei garniert an Röstkartoffeln mit kleinem Salat		
Geschnetzeltes vom Kalbsrücken in Cognac-Rahm		€ 28,5
mit hausgemachten Rösti mit kleinem Salat serviert		