

Haus Aperitif ¹³	€ 9,8
Glas Crémant mit Gin, Holunder-Ingwer Schuss	
Unsere Wein-Empfehlung	
Chablis	€ 5,2
Stachelbeere, Zitrusfrüchte kräftig im Geschmack	
Feine Spargelcremesuppe mit Spargelstücken garniert ^{D,8}	€ 8,5
Büffel-Buratta im Pflücksalat Bett	€ 14,8
mit Rucola-,Cherrytomaten und gerösteten Cashewnüssen an einem Orangen-Dressing ^{D,L,M,12,13}	
Kürbis-Knödel Turm	
Scheiben von gebratenen Knödel auf marinierten Kürbis frischer gebratener Spinat im Bett aus Pfannengemüse	€ 19,8
Roastbeef am Stück gebraten in Scheiben kalt, serviert	€ 21,8
an Bratkartoffeln mit hausgem. Sc Remoulade ^{A,D,E,M,1}	
Portion badischer Spargel ^{A,D,8}	€ 24,8
an hausgemachter Sc. Hollandaise oder zerlassener Butter auf Butterkartoffeln	
Fangfrisches Doraden Filet	€ 31,8
auf frischem badischen Spargel und hausgem. Sc Hollandaise an Butterkartoffeln ^{B,E,D,I,13}	
Ganze Dorade vom Grill (zum selbst filetieren)	€ 28,5
auf asiatischem Gemüse-Reis ^{B,E,D,I,13}	
Geschnetzeltes vom Kalbsrücken in Cognac-Rahm	€ 28,5
mit hausgemachten Rösti mit kleinem Salat serviert ^{D,M,13}	