

„Herzlichkeit ist die Kunst seine Gäste zum Bleiben zu veranlassen, ohne sie am Aufbruch zu hindern“

VORSPEISEN & SUPPEN

Quiche Lorraine mit Salatbouquet und Frühlingsdip	€ 18,00
Gebackene Parmesanecken mit Hummus und Salatbouquet	€ 18,00
Tatar vom Rinderfilet 100g mit Wachtelei, Kapern & Gartenkresse	€ 24,00
Gebeizte Lachsforelle mit zweierlei vom Senf & Petersilienpesto	€ 22,00
Krabben Cocktail von Nordsekrabben mit gepickeltem Gemüse	€ 19,00
Zwiebelsuppe klassisch mit Käsechip	€ 9,00
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	€ 9,00

SPARGEL MENÜ

Marinierter grüner Markgräfler-Spargel mit gepickelten roten Zwiebeln, Tomaten, Schnittlauch

Gebeizte Lachsforelle mit zweierlei vom Senf & Petersilienpesto

Zweierlei vom Kalb mit weißem Markgräfler-Spargel, Petersilienkartoffeln & Sauce Hollandaise

Zitrontarte, Baiser & Vanilleeis

€ 86

WEINBEGLEITUNG

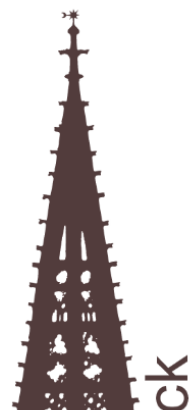
2022 Riesling Forster Ortswein, Kabinett, Weingut Lucashof, Forst a.d. Weinstraße

2021 Weißburgunder vom Kalkstein, Qualitätswein, Weingut Schneider, Weil am Rhein

2021 Grauer Burgunder Ameisental, Réserve, Qualitätswein, Weingut Abril, Bischoffingen

2016 Gutedel, Freiburger Steinler, Prädikatswein, Auslese Fruchtsüß, Freiburg- St. Georgen

€ 32



MÜNSTER

VON DER WIESE

Risotto vom Einkorn mit Burrata und Rucola	€ 23,00
Waldpilzravioli mit Babyspinat und Burrata	€ 24,00
Tagliarini mit Trüffel	€ 28,00
Ofenkartoffel mit Pilzen, Frischkäsecreme und Salatbouquet	€ 22,00

AUS DEM WASSER

Gebratenes Zanderfilet auf Markgräfler-Spargelragout & Petersilienkartoffeln	€ 41,00
Gebackene Lachsforelle mit Pommes Frites und Sauce Rouille	€ 33,00
Risotto vom Einkorn mit Jakobsmuscheln	€ 35,00
Gebackene Garnelen mit Ofenkartoffeln und Frischkäsecreme	€ 29,00

VOM BAUERNHOF

Maispoularde auf Ratatouille und Reis	€ 29,00
Coq au vin mit Schmorgemüse und Reis	€ 29,00
Rinder Burger nach Art des Hauses mit Pommes Frites	€ 25,00
Rinderpatty, Käse, Tomate, Gurke, Salat, Humus-Mayonnaise	
Rinderfilet 180g mit Ofenkartoffel, Ratatouille und Kräuterbutter	€ 44,00

SÜßES ZUM SCHLUSS

Crème Brûlée mit Beeren	€ 10,00
Zitronentarte, Baiser & Vanilleeis	€ 11,00
Mousse au chocolat mit Beeren	€ 10,00
Tiramisu	€ 10,00
Calvados Parfait mit Madeleine und Beeren	€ 12,00
Espresso mit Vanilleeis	€ 6,50
Käsevariation mit Feigensenf, Trauben, Nüssen und Fruchtbrot	€ 17,00

Informationen zu Allergenen können Sie jederzeit einsehen.
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

