

## OSTERMENÜ

### **Marinierter Spargel**

Mango Salsa | Eingelegte rote Zwiebel | Romanasalat

### **Foie Gras**

Gebratene Gänseleber | Rhabarber | Brioche

### **Cafe de Paris Ravioli**

Jakobsmuschel | Hummerschaum

### **Lamm**

Rosa gebratene Hüfte | Peperonata | Fregola Sarda | Bärlauchpesto

### **Cheesecakecreme**

Kokosnuss Sorbet | Mango-Passionsfrucht Ragout

|  |         |
|--|---------|
| 5 Gang – bis 19:45                               | € 99.00 |
| 4 Gang (ohne Foie Gras oder Ravioli) – bis 20:00 | € 79.00 |
| 3 Gang (ohne Foie Gras und Ravioli) – bis 20:30  | € 59.00 |

## FISCHMENÜ

### **Thunfisch**

Sashimi | Sesammarinade | Yuzu | gegrillter grüner Spargel

### **Safran-Fisch Essenz**

Miesmuschel | Fenchel | Estragon

### **Saiblingsfilet**

Schnittlauch Beurre Blanc | Blattspinat | Kartoffelmousseline

### **Rhabarbercrumble**

Rhabarberstreusel | Hausgemachtes Vanilleeis

|   |         |
|---|---------|
| 4 Gang - bis 20:00 Uhr                          | € 79.00 |
| 3 Gang (ohne Thunfisch oder Essenz) – bis 20:30 | € 59.00 |

## VORSPEISEN

|  |    |
|--|----|
| <b>Blattsalate</b>          | 13 |
| Ziegenfrischkäse vom Ringlihof   Walnuss   Feigen   Himbeerdressing  |    |
| <b>Marinierter Spargel</b>  | 16 |
| Mango Salsa   Eingelegte rote Zwiebel   Romanasalat  |    |
| <b>Thunfisch</b>   | 20 |
| Sashimi   Sesammarinade   Yuzu   gegrillter grüner Spargel   |    |
| <b>Foie Gras</b>   | 25 |
| Gebratene Gänseleber   Rhabarber   Brioche   |    |

## ZWISCHENGÄNGE

|  |    |
|--|----|
| <b>Badischer Spargel</b>  | 10 |
| Spargelcremesuppe   Frühlingszwiebel   Radieschen  |    |
| <b>Safran-Fisch Essenz</b>   | 13 |
| Miesmuschel   Fenchel   Estragon   |    |
| <b>Café de Paris Ravioli</b>   | 26 |
| Jakobsmuschel   Hummerschaum   |    |

## VEGETARISCH / VEGAN

|   |    |
|---|----|
| <b>Hausgebackenes Focaccia</b>                                  | 25 |
| Oliven-Tomaten Tapenade   Feigen   marinierter Rucola   Burrata |    |
| <i>Vegan - ohne Burrata</i>                                     | 20 |
| <b>Ricotta Gnocchi</b>  | 26 |
| Marinierte Gurke   Edamame   Kirschtomaten                      |    |

## HAUPTGÄNGE

|  |    |
|--|----|
| <b>Lamm</b>  | 34 |
| Rosa gebratene Hüfte   Peperonata   Fregola Sarda   Bärlauchpesto                  |    |
| <b>Barbarie Ente</b> 🍷   | 36 |
| Brust und Keule   Thaicurry Espuma   Süsskartoffel   wilder Brokkoli   Cashewkerne |    |
| <b>Heimisches Kalb</b> 🍷   | 37 |
| Ribeye Steak   grüner Spargel   Blumenkohl Tempura   Trüffelmayonnaise             |    |
| <b>Saiblingsfilet</b>  | 35 |
| Schnittlauch Beurre Blanc   Blattspinat   Kartoffelmousseline                      |    |
| <b>Seeteufel</b>   | 39 |
| Sauce Rouille   Pinienkernspinat   Krustentier Risotto                             |    |

## HEIMATGEFÜHLE

|   |     |
|---|-----|
| <b>Badischer Stangenspargel aus dem Markgräfler Land von Kurt Sehringer</b> 🍷 | 29  |
| Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter   Drillinge oder Kratzete            |     |
| mit gemischtem Schinken 🍷   | + 9 |
| mit Schweineschnitzel 🍷   | +10 |
| mit Kalbs Ribeye 🍷  | +16 |
| <b>Badisches Ochsenfleisch</b> 🍷  | 27  |
| Bouillonkartoffeln   Meerrettichsauce   Rote Beete Salat   Wildpreiselbeeren  |     |

🍷 = Naturparkwirte-Gerichte

*Liebe Gäste, bei Umbestellungen behalten wir uns vor € 2,50 zu berechnen.*

*Vielen Dank für Ihr Verständnis*