

VORSPEISEN

Frühlings Salat 	12
Blattsalat Marinierter weißer & grüner Spargel Erdbeeren	
Ziegenfrischkäse 	14
Bio Ziegenfrischkäse vom Ringlihof Radicchio Mango Geröstete Pinienkerne	
Vitello Tonnato	16
Heimisches Kalbsfleisch Thunfisch Sauce Croûtons Kapern Schwarze Oliven	

HAUPTGERICHTE

Spargel Risotto 	23
Cremiges Spargel Risotto gebratener Spargel Kräuterseitlinge	
Zander	29
Zander vom Grill Heidelbeer Risotto Sauce Bernaise	
Panierte Schnitzel vom heimischen Schweinerücken 	19
Pommes Frites Blattsalat	
Badisches Ochsenfleisch - 12 Stunden niedrigtemperaturgegart 	22
Bouillonkartoffeln Meerrettichsauce Rote Beete Salat Wildpreiselbeeren	
Maishähnchen	22
Elsässer Maishähnchen Liebstöckel Velouté Frühlingslauch Kirschtomaten Risolée Kartoffeln	
Frischling Sauerbraten 	25
Spätburgundersauce Mangold Spätzle	
*Lamm	32
Rosa Lammhüfte Sellerie Apfel Püree Wilder Brokkoli Shiitake Salzzitronen Jus	

Frischer Spargel aus dem Markgräfler Land vom Obsthof Sehringer

Spargel (300g gekocht, entspricht ca 500g roh) mit Sauce Hollandaise und Kratzete <i>oder</i> zerlassener Butter und Kartoffeln 	24.50
Dazu wahlweise	
mit gemischtem Schinken	6.50
mit kleinem paniertem Schweineschnitzel	7.00