

Vorspeisen

	€
Spargelcremesuppe mit Spargelspitzen	9,00
gemischter Salat	6,00/9,00
gemischter Salat mit zweierlei Ziegenkäse	7,50/10,00
Spargelsalat mit wachswweichem Ei	13,00
zusätzlich mit selbst geräucherter Forelle	19,00
Hausgemachte Gänseleber mit Apfel-Holundergelee und Brioche	19,00/23,00

Hauptspeisen

Badischer Spargel mit Sauce Hollandaise und Kratzede	22,00
zusätzlich mit Kochschinken von der Metzgerei Feißt	25,00
Wiener Schnitzel vom Kalb	29,00
gebratenem Lachsforellenfilet	29,00
Graupenrisotto mit Bärlauch mit Kräutersaitlingen und Ziegenkäse	16,00
mit gebratenem Lachsforellenfilet	21,00
Boeuf Bourignon mit hausgemachten Spätzle	19,00
Ganzes „Mistkratzerle“ aus dem Ofen mit Pommes Frites	17,00
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes Frites	19,00
Cordon Bleu vom Kalb gefüllt mit Münsterkäse und luftgetrocknetem Schinken von der Metzger Feißt	22,00
mit Pommes Frites und Preiselbeeren	

Hausgemachte Flammkuchen

	€
Flammkuchen „traditionell“ mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln	8,00
zusätzlich mit Käse	8,50
Flammkuchen mit Bärlauch, Ziegenkäse und getrockneten Tomaten	9,00
zusätzlich mit Coppa-Schinken von der Metzgerei Dirr	11,00
Flammkuchen mit Münsterkäse getrockneten Tomaten und Kartoffeln	9,50
Flammkuchen mit Spargelspitzen, gratiniert mit Sauce Hollandaise	9,00
Zusätzlich mit Kochschinken von der Metzgerei Feißt	
Flammkuchen mit Jonagold Äpfeln aus dem Kaiserstuhl und hauseigenem Apfelbrand	9,50

Dessert

Weißer Schokoladenmousse mit Rhabarber und Butterstreuseln	6,00
--	------