
Vorspeisen und Suppen

Feldsalat im Kartoffeldressing
mit Speck und gerösteten Weißbrotwürfeln

A'la Minute geräucherter Norweger Lachs
mit bunten Blattsalaten und Dill-Senf-Sauce

Gebackener Ziegenkäse Savarin
mit Quinoa Salat und Cranberry Chutney

Carpaccio vom Rind
mit gebratenem Gemüse und Parmesan

Riesengarnelen in rotem Curry gebraten
mit Riccotaravioli und Zitronengrassauce

Kraftbrühe mit Griesklößchen und Kräuterflädle

Hummersuppe mit Hummermaultäschle

Hauptgänge

Rumpsteak vom Freilandrind mit Gartenbohnen
und Gratinkartoffeln
Dazu servieren wir Kräuterbutter

Hausgemachte Trüffelgnocchi
mit Blattspinat und pochiertem Bio Ei

Provenzalischer Fischeintopf
mit hausgemachten Maultäschle

Ochsenfetzten in pikanter Chilisauce
mit kleinem Gemüse und Kräuterknödel

Badisches Rehragout mit Preiselbeeren
Marktgemüse und Spätzle vom Brett