

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

### VORSPEISEN & SUPPEN

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

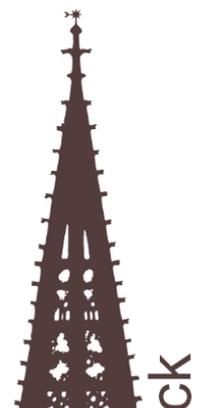
\*\*\*\*

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

\*\*\*\*

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

€ 32



MÜNSTER

## VON DER WIESE

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

## AUS DEM WASSER

<b>Gekochte Miesmuscheln</b> mit Pommes Frites	€ 24,00
<b>Gebackene Lachsforelle</b> mit Pommes Frites und Sauce Rouille	€ 33,00
<b>Risotto vom Einkorn mit Jakobsmuscheln</b>	€ 35,00
<b>Gebackene Garnelen</b> mit Ofenkartoffeln und Frischkäsecreme	€ 29,00

## VOM BAUERNHOF

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

## SÜßES ZUM SCHLUSS

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

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

