

Salat mit grünem Spargel & Kopfsalatherzen an Zitronenmelisse-Vinaigrette, dazu mit Zitronenverbene gebeizte Lachsforelle

Bärlauchsuppe mit verlorenem Ei, dazu gebuttertes Roggen-Dinkelbrot mit Radieschen

Geräucherte, sanft gegarte Lachsforelle auf badischen Rahm-Karotten-Nudeln dazu Blattspinat

Schokoladeneisterrinen aus 55%iger Valrhona & 99%iger Michel Cluizel Schokolade mit Orangenragout

Mit Münsterkäse gefüllte im Viez-Tempurateig ausgebackenen Beinwellblätter, dazu Paprika-Chutney und Schüttel-Gurkensalat

Spargelkremesuppe mit Stücken aus weißem Spargel und Gundelrebe

Boeuf Stroganoff (Streifen vom Roastbeef gebraten an einer Soße mit Champignons, Zwiebeln, Gewürzgurken & Sauerrahm) **dazu Stampfkartoffeln und Rote Bete Salat**

Lorbeer-Crème-caramel mit in Fichtenspitzensirup marinierten schwarzen Johannisbeeren

Geschmorte Schweinebäckchen mit Majoransoße und geräuchertem Krautsalat

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Käseblättertortegebäck

Mit Rosmarin & Zwiebeln gefüllte, im Steinbackofen geschmorte Lammschulter dazu Ofengemüse mit Paprika, Fenchel, roten Zwiebeln, Cerignola-Oliven und Kichererbsenreis

Rhabarber-Marzipan-Tarte mit Kremais aus Löwenzahnblütenhonig

Muttertag 2019



Mousse von Ziegenquark & Meerrettich mit Salat aus Baldrian, Giersch, Lauchhederich, Mädesüß & anderen "wilden" Kräutern & essbaren Blumen an einer Vinaigrette mit Fichtenspitzenessig & kaltgepresstem Leinöl

Bärlauchsuppe mit verlorenem Ei, dazu gebuttertes Roggen-Dinkelbrot mit Radieschen

Ein Pfund weißer Spargel "Schwetzinger Meisterschuß" mit Sauce Hollandaise und "alten" Allians-Kartoffeln

Vanilleeis von der Tahiti-Vanille mit heißen Beerenfrüchten und Hildegard-Keks für gute Nerven & gute Stimmung

Jedes Menü kostet als 4-Gang Menü 55 Euro und als 3-Gang Menü 47,50 Euro